

ESPINACA HOJA MINIPORCIONES**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

La espinaca (*Spinacia oleracea*, L.) debe estar fresca, sana y libre de materias extrañas a la planta.

Durante el proceso de fabricación la espinaca se lava, se selecciona y limpia y se escalda. Se enfría y pasa a túnel de congelación hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C .

2. COMPOSICIÓN

100 % Espinaca.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

La espinaca estará:

- sana, libre de zonas dañadas mecánicamente
- limpia de barro o piedras
- libre de insectos u otros animales que pueda albergar la planta

Materia seca: mín. 6,0 %

Nitratos: <2000 ppm

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**Aspecto**

Verde oscuro, sin que destaquen la presencia de tallos.

Sabor

Característico de la espinaca. Exento de sabores extraños.

Textura

Su textura ha de ser tierna.

5. VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)

Valor energético	85 kJ 20 kcal
Grasas	0 g
Ácidos grasos saturados	0 g
Hidratos de Carbono	1,5 g
Azúcares	0,5 g
Fibra alimentaria	2,3 g
Proteínas	2,4 g
Sal	0,12 g

6. GMO'S

La espinaca procederá de semillas no modificadas genéticamente.

ESPINACA HOJA MINIPORCIONES**7. ALERGENOS**

El producto no es alérgeno, no contiene ingredientes alérgenos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alérgeno tal y como se establece en el Anexo II del Reglamento N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

8. IONIZACIÓN

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

El producto se mantendrá correctamente envasado a una temperatura igual o inferior a -18°C.

10. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

Sartén: Calentar la sartén y verter directamente el producto sin descongelar, y cocinar a fuego medio durante 10 minutos aproximadamente. Sazonar al gusto.

Cazuela: Vierta la cantidad deseada del producto, sin descongelar previamente, en un recipiente con agua hirviendo. Añada sal. Espere a que vuelva a hervir y mantenga el hervor a fuego moderado durante 8-12 minutos aproximadamente. Escúrralo y utilícelo a conveniencia.

Air-Fryer: Poner el producto directamente sin descongelar en la cesta de la air-fryer sobre un papel de horno o recipiente apto para air-fryer, añadir un poco de aceite y cocinar durante 10-14 minutos a 200°C. Remover a mitad del cocinado.

*Ajustar cantidad de producto a cocinar en función del tamaño de la Air-fryer.

El producto de la bolsa o caja que no se vaya a utilizar se volverá a cerrar, para devolverlo lo más rápido posible al congelador.

ATENCIÓN: No volver nunca a congelar producto que se haya descongelado.

11. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

- 30 meses tras la fecha de envasado a granel o en cajas de 10 kg, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.
- 24 meses tras la fecha de envasado en bolsa, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

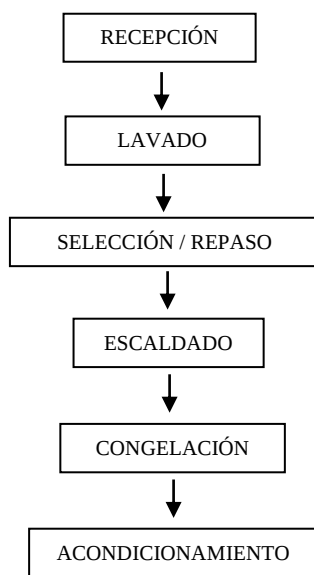
ESPINACA HOJA MINIPORCIONES

12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN

-Hojas de espinaca en miniporciones de 50 g, 30 g ó 15 g.

-Envasada en bolsas de diferentes formatos.

13.- PROCESO



14.- DEFECTOS

La presencia de los defectos que se relacionan a continuación no debe exceder de los límites indicados para cada uno de ellos. El control de defectos debe realizarse sobre una muestra de 500 g.

DEFECTOS	TOLERANCIAS
1. Hojas amarillas	Casi libre
2. Hojas descoloridas	3% p/p
3. Materia extraña vegetal	2 ud/Kg
4. Materia extraña	Ausencia
5. Flores de espinaca y semillas	4 ud/Kg
6. Tallos	36% p/p

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Abril 2024

Página 4 de 5

Rev.: 11

ESPINACA HOJA MINIPORCIONES

7. Partes de raíz	<2 ud/Kg
8. Arena	0,2% p/p
9. Enfermedades/ insectos	Ausencia

DEFINICIÓN DE DEFECTOS**1. Hojas amarillas**

Hojas con una tonalidad amarillenta debido a decoloración.

2. Hojas descoloridas

Hojas con un color marrónceo - negruzco que no han logrado eliminarse en el paso de selección - repaso.

3. Materias extrañas vegetales

Presencia de restos vegetales no propios del producto.

4. Materias extrañas

Presencia de materiales no propios del producto.

5. Flores de espinaca y semillas**6. Tallos**

Tallos sueltos, separados de las hojas.

7. Partes de raíz

Restos del comienzo del tallo o raíz de la planta.

8. Arena**9. Enfermedades/insectos****15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA**

	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	≤100 ufc/g	≤1000 ufc/g
<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado / 25g	No detectado / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g	100 ufc/g

R.E. 2073/2005

16. RESIDUOS DE PESTICIDAS, METALES PESADOS, NITRATOS Y NITRITOS

El contenido de residuales de pesticidas, metales pesados, nitratos y nitritos cumple la Legislación Europea vigente.

Los análisis son realizados por un laboratorio externo acreditado.

17. ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

En el etiquetado del producto aparece:

- Identificación del proveedor
- La descripción del producto
- El número de lote
- La fecha de caducidad
- Las condiciones de conservación
- Peso neto

En el etiquetado del pallet aparece:

- Localizador de almacenamiento
- N° de pallet
- Fecha de caducidad
- Descripción del producto
- Lote
- N° referencia del producto
- Peso neto
- Identificación del proveedor

La trazabilidad del producto responde a cualquiera de los siguientes elementos:

- lote
- n° pallet