

1604602040 - JUDIA VERDE ENTERA <6,5MM CN 4/2,5 KG

1. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO

Judía verde redonda Producto ultracongelado

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La judía verde debe estar fresca, sana y libre de materias extrañas a la planta. Durante el proceso de fabricación la judía verde se lava, se selecciona y limpia y se escalda. Se enfría y pasa a I.Q.F. hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a - 18°C. Finalmente se envasa y se almacena en cámaras internas o externas.

3. COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA

<u>Producto</u>	<u>Porcentaje</u>
JUDIA VERDE ENTERA <6,5MM	100 %

4. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (Valores medios en 100 g)

Valor energético	119 kJ
Valor energético	28 kcal
Grasas	0 g
de las cuales ácidos grasos saturados	0 g
Hidratos de carbono	4.1 g
de los cuales azúcares	2.1 g
Fibra alimentaria	3.0 g
Proteínas	1.5 g
Sal	0.01 g

Origen valores nutricionales:

Valores medios de análisis     Base de datos     Ficha técnica proveedor     Datos del cliente

**1604602040 - JUDIA VERDE ENTERA <6,5MM CN 4/2,5 KG**
**5. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	TOLERANCIAS	DEFINICIÓN OPERATIVA
MATERIA EXTRAÑA	Ud/2 Kg	Ausencia	Materia no procedente de la planta, como piedras, insectos, madera...
MATERIA EXTRAÑA VEGETAL	Ud/2 Kg	Ausencia	Materia vegetal no procedente de la planta
DEFECTO DE COLOR	% en peso	<= 2	Unidades de una tonalidad diferente al verde uniforme de la muestra
DEFECTO GRAVE	% en peso	<= 2	Unidades que presentan daños muy evidentes y de gran tamaño en la superfié del producto afectando gravemente su aspecto
DEFECTO MAYOR	% en peso	<= 2	Unidades con daños de origen diverso: podredumbre, desórdenes fisiológicos y/o cicatrices de superficie > 6mm de diámetro
DEFECTO MENOR	Ud/Kg	<= 40	Unidades con daños de superficie comprendidos entre 2 y 6 mm de diámetro. Las oxidaciones son un defecto menor independientemente del tamaño
DAÑO MECÁNICO	% en peso	<= 8	Unidades afectadas por cortes o aplastamientos
UNIDADES SOBREMADURAS	% en peso	<= 1	Unidades en las que la relación grano/vaina es > 12%
UNIDADES FIBROSAS	% en peso	<= 3	Unidades con hilos o que tras el cocinado no pueden masticarse correctamente
UNIDADES CON TALADRO/DAÑOS POR INSECTO	Ud/Kg	Ausencia	Unidades dañadas por plagas, ataques de insectos, taladro...
UNIDADES NO DESPUNTADAS	Ud/Kg	<= 4	Unidades que mantienen el pedúnculo, es decir, aquellas unidades en las que sobresale el rabillo.
LONGITUD <25 MM	% en peso	<= 1	Unidades rotas con una longitud inferior a 25 mm
LONGITUD <40 MM	Ud/500g	<= 30	Unidades rotas con una longitud inferior a 40 mm
CALIBRE >6,5 MM	% en peso	<= 18	Unidades que presentan un diámetro mayor a 6,5 mm

**A) Características físicas**

CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
Color	VERDE
Diámetro	<6,5 MM

**Tipo de proceso: ESCALDADO**

---

**1604602040 - JUDIA VERDE ENTERA <6,5MM CN 4/2,5 KG**

---

**B) Características organolépticas**

**Sabor** Característico de la judía verde. Exento de sabores extraños.

**Aspecto** Verde oscuro, característico de la judía verde

**Textura** Su textura ha de ser tierna.

**C) Características químicas**

El contenido de residuales de plaguicidas y contaminantes cumple la Legislación Europea vigente.

**D) Características microbiológicas**

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	n	c	m	M
E. coli	5	2	1x10 <sup>2</sup> ufc/g	1x10 <sup>3</sup> ufc/g
Listeria monocytogenes	5	2	1x10 ufc/g	1x10 <sup>2</sup> ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g

Reglamento (CE) 2073/2005

**6. ALÉRGENOS**

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 (EU) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

1604602040 - JUDIA VERDE ENTERA <6,5MM CN 4/2,5 KG

	Gluten
	Crustáceos
	Huevos
	Pescado
	Cacahuete
	Soja
	Leche
	Frutos de cáscara
	Apio
	Mostaza
	Sésamo
	Sulfitos
	Altramuces
	Moluscos



Si Contiene



No Contiene



Trazas

## 7. OGM'S

Todos los ingredientes procederán de semillas no modificadas genéticamente.

## 8. IRRADIACIÓN

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

## 9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar a una temperatura mínima de -18°C.

---

1604602040 - JUDIA VERDE ENTERA <6,5MM CN 4/2,5 KG

---

10. MODO DE EMPLEO

- Cazuela : Echar el producto directamente sin descongelar en agua hirviendo y cocer durante 7-8 minutos aproximadamente a partir de que vuelva a hervir. Escurrir el agua de cocción y aderezar al gusto.
- Sartén : Caliente una cucharada sopera de aceite en una sartén. Vierta la cantidad de producto deseada. Cocine de 6-8 minutos removiendo de vez en cuando. Condimente a su gusto.

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

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

11. CADUCIDAD

730 días tras la fecha de envasado, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA (MM: Mes; AAAA: Año).

12. LOTE

DD/MM/AA (DD: Día; MM: Mes; AA: Año) El número de unidades corresponde máximo a un mismo día de envasado

13. MARCA COMERCIAL

CN

14. FORMATO

Peso neto unidad de ventas: 2,5 KG

- Material envase Bolsa: LDPE Transparente 60 micras acabado mate
- Material embalaje: cartón

15 TRAZABILIDAD

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

- Lote
- Hora, para producto envasado en bolsa.
- nº pallet

---

1604602040 - JUDIA VERDE ENTERA <6,5MM CN 4/2,5 KG

---

16. LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento 382/2021 de la comisión de 3 de marzo de 2021 por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 915/2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 1881/2006.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) nº 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.