

1604701913 - JUDIA VERDE PLANA CN 4/2,5 KG 720

1. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO

Judía verde plana 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, se trocea 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 PLANA 40MM	100 %

4. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (Valores medios en 100 g)

Valor energético	102 kJ
Valor energético	24 kcal
Grasas	0.0 g
de las cuales ácidos grasos saturados	0.0 g
Hidratos de carbono	3.5 g
de los cuales azúcares	2.1 g
Fibra alimentaria	2.4 g
Proteínas	1.4 g
Sal	0.01 g

Origen valores nutricionales:

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

1604701913 - JUDIA VERDE PLANA CN 4/2,5 KG 720
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
MATERIA VEGETAL	Ud/Kg	<= 1	Materia vegetal procedente de la planta que no es el producto en sí mismo
DEFECTO DE COLOR	% en peso	<= 3	Unidades de una tonalidad diferente al verde uniforme de la muestra
LONGITUD >45 MM	% en peso	<= 5	Unidades cuyo longitud es superior a 45 mm
LONGITUD <20 MM	% en peso	<= 4	Unidades cuyo longitud es inferior a 20 mm
LONGITUD >80 MM	Ud/Kg	<= 2	Unidades cuyo longitud es igual o superior a 80 mm
DEFECTO MAYOR	Ud/Kg	<= 4	Unidades con daños de origen diverso: podredumbre, desórdenes fisiológicos y/o cicatrices de superficie > 6mm de diámetro
DEFECTO MENOR	Ud/Kg	<= 16	Unidades con daños de superficie comprendidos entre 2 y 6 mm de diámetro. Las oxidaciones son un defecto menor independientemente del tamaño
DEFECTO DE CORTE	% en peso	<= 5	Unidades de superficie de corte muy irregular (quebrada), muy oblicuo (ángulo de corte menor de 45º) o dos o más trozos incompletamente separados.
UNIDADES NO DESPUNTADAS	Ud/Kg	<= 2	Unidades que mantienen el pedúnculo, es decir, aquellas unidades en las que sobresale el rabillo.
UNIDADES CON TALADRO/DAÑOS POR INSECTO	Ud/Kg	Ausencia	Unidades dañadas por plagas, ataques de insectos, taladro...

A) Características físicas

CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
Color	VERDE
Grano/Vaina	<= 7 %
Longitud	40 MM

Tipo de proceso: ESCALDADO

1604701913 - JUDIA VERDE PLANA CN 4/2,5 KG 720

B) Características organolépticas

Sabor	Característico de la judía verde plana, ligeramente dulce. Exento de sabores extraños.
Textura	Su textura ha de ser firme pero tierna.
Aspecto	Verde intenso y brillante, muy uniforme, característico de la judía verde plana

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 ² ufc/g	1x10 ³ ufc/g
Listeria monocytogenes	5	2	1x10 ufc/g	1x10 ² 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.

1604701913 - JUDIA VERDE PLANA CN 4/2,5 KG 720

	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.

1604701913 - JUDIA VERDE PLANA CN 4/2,5 KG 720

10. MODO DE EMPLEO

- Cazuela : Echar el producto directamente sin descongelar en agua hirviendo y cocer durante 7-9 minutos aproximadamente a partir de que vuelva a hervir. Escurrir el agua de cocción y aderezar al 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 Blanco 60 micras
- 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

1604701913 - JUDIA VERDE PLANA CN 4/2,5 KG 720

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.