

ZANAHORIA BABY

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La zanahoria (*Daucus carota* L.) deben estar frescas, sanas y libres de materias extrañas en la planta.

Durante el proceso de fabricación la zanahoria se recepciona, se selecciona y limpia, se lava, se escalda y se ultracongela hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C.

2. COMPOSICIÓN

100 % zanahoria baby.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Las zanahorias estarán:

- sanas, libres de zonas dañadas mecánicamente
- limpias de barro o piedras
- libres de insectos u otros animales que pueda albergar la planta sobre todo caracoles.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto

Color naranja intenso característico, pudiendo ser levemente verdoso en algunas piezas, la tonalidad verde se considerará como defecto si es llamativo.

Sabor

Característico de la zanahoria, un poco dulce. Exento de sabores extraños.

Textura

Su textura ha de ser crujiente.

5. VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)

| | |
|-------------------------|-----------------------|
| Valor energético | 107,4 kJ 25,3 kcal |
| Grasas | 0,1 g |
| Ácidos grasos saturados | 0,1 g |
| Hidratos de Carbono | 5,3 g |
| Azúcares | 2,8 g |
| Fibra alimentaria | 2,6 g |
| Proteínas | 0,8 g |
| Sal | 0,148 g |

6. GMO'S

Las zanahorias procederán de semillas no modificadas genéticamente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**ZANAHORIA BABY****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

Poner la zanahoria en agua con sal cuando ésta comience a hervir, sacarlo tras unos 4 ó 5 minutos de cocción. Eliminar el agua de cocción y aderezarla al gusto. Pueden saltearse en la sartén con aceite de oliva y jamón.

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.

12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN

| | |
|------|---|
| Baby | Longitud: \geq 25 mm, diámetro 6-14 mm Longitud: \geq 25 mm, diámetro 14-20 mm |
|------|---|

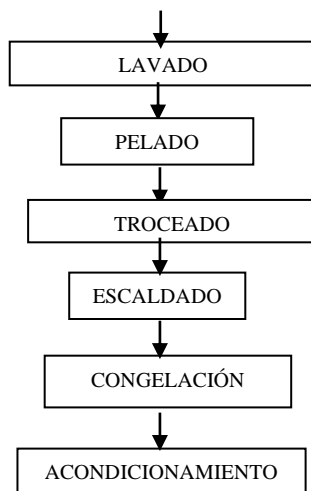
Envases:

- octobín de cartón con bolsón de plástico (polietileno de baja densidad) azul
- caja de cartón de 10Kg de capacidad con bolsa de plástico (polietileno de alta densidad) azul
- bolsa de diferentes formatos

13.- PROCESO

| |
|-----------|
| RECEPCIÓN |
|-----------|

ZANAHORIA BABY



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 | TOLERANCIA |
|----------------------------|----------------|
| | ZANAHORIA BABY |
| 1. Defecto mayor | 4 Ud./kg |
| 2. Defecto menor | 8 Ud./kg |
| 3. Migaja | 8 % en peso |
| 4. Mal peladas. | 2 % en peso |
| 5. Unidades rotas. | 8 Ud./ 100 Ud. |
| 6. Fuera de calibre | 15 % en peso |
| 7. Daño mecánico o natural | 3 % en peso |
| 8. Materia vegetal | 0 Ud./kg |
| 9. Materia extraña | Ausencia |

DEFINICIÓN DE DEFECTOS:

1. Defectos mayor.

Unidades con tonalidades diferentes del naranja o verde: negra o marrón, y/o restos de pedúnculo en una superficie de al menos un diámetro de 6 mm, y para los bastones y juliana ≥ 3 mm.

2. Defecto menor.

Unidades con tonalidades diferentes del naranja o verde: negra o marrón, en una superficie menor de 6 mm (manchas menores de 2 mm deben ser ignoradas)

3. Migaja

ZANAHORIA BABY

Unidades < 25 mm de longitud

4. Mal pelada

Unidades con resto de piel.

5. Unidades rotas.

Rotura mayor que la mitad de su longitud o fisura mayor de 2 mm de ancho.

6. Fuera de calibre

Diámetro < 6 mm ó > 14 mm para el diámetro 6-14

Diámetro <14 mm ó > 20 mm para el diámetro 14-20

7. Daño mecánico o natural

Unidades claramente afectadas por cortes o aplastamientos

8. Materias vegetales.

Presencia de restos vegetales no propios del producto.

9. Materias extrañas.

Presencia de materiales no propios del producto.

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:

ZANAHORIA BABY

- 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