

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Mezcla de patata en cubos, zanahoria en cubos, guisante y judía verde redonda troceada.

Los ingredientes se procesan individualmente a partir de materias primas frescas y sanas, cosechadas en su punto óptimo de maduración, que se seleccionan hasta la práctica eliminación de defectos.

Cada ingrediente se ultracongela individualmente (I.Q.F.) a  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  o temperaturas inferiores y se almacena en esas mismas condiciones hasta el momento de la mezcla.

Una vez los productos están mezclados, se envasan en bolsas de 2,5 kg, que se codifican, pasan por un detector de metales, por un controlador de pesos y se meten en cajas.

**FORMATO:**

4 bolsas de 2,5 kg en caja de cartón.

**DESCRIPCIÓN DEL EMBALAJE:**

Bolsa de polietileno de baja densidad.

Caja de cartón.

**DATOS LOGÍSTICOS:**

Peso de la bolsa (kg)	2,5	Nº de cajas / base	9
Nº bolsas/ caja	4	Nº de cajas / paleta	72
kg/ caja	10	kg / paleta	720

**CONSERVACIÓN:**

24 meses tras la fecha de envasado, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado a  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  o temperaturas inferiores.

No volver a congelar una vez descongelado.

**CODIFICACIÓN:**

- Identificación del lote: código interno de la fábrica, compuesto por siete caracteres y la hora de envasado (hh:mm).

- La fecha de consumo preferente se indica mediante seis dígitos: mes y año ( mm, aaaa)

**INGREDIENTES:**

Patata, zanahoria, guisante, judías verdes.

**INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMO:**

Cocer, sin descongelar, en agua hirviendo con sal durante 8-10 minutos.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:**

Valor aproximado por 100 g de producto:

Valor energético	60 kcal/ 260 kJ
Proteínas	2 g
Hidratos de carbono	13 g
Grasas	0,2 g

**CALIDAD BACTERIOLÓGICA:**

Concepto	Objetivo	Límite
Recuento total aerobios mesófilos/ g	$10^5$	$10^6$
Coliformes totales/ g	$10^3$	$10^4$
E. coli/ g	10	$10^2$

--