DATOS DEL PRODUCTO

NOMBRE: JUDIA PLANA 2,5 KG		
PESO NETO ENVASE: 2,5 KG	**PESO NETO EMBALAJE:** 10 KG	**FORMATO:** 4 x 2,5 KG
DESCRIPCION: judía plana *(Phaseolus vulgaris)* de variedades aptas para industria, cortada a 40 mm de longitud, escaldada y ultracongelada individualmente.		

LISTA DE INGREDIENTES

Judías planas.

COMPOSICION NUTRICIONAL

ENERGIA (KCAL/100 G)	34
(KJ/100 G)	143
PROTEINAS (G/100 G)	1,8
HIDRATOS DE CARBONO (G/100 G)	7,5
de los cuales:	
Azúcares (g/100 g)	2,2
GRASAS (G/100 G)	0,2
de las cuales:	
Saturadas (g/100 g)	0,0
SAL (G/100 G)	0,0
FIBRA ALIMENTARIA (G/100 G)	2,6

DECLARACION DE OMG Y ALERGENOS	
OMG	Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, de acuerdo con los Reglamentos (CE) Nº 1829/2003 y 1830/2003.
ALERGENOS	Contiene: no contiene.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	
ASPECTO	Corte uniforme.
COLOR	Verde intenso y brillante, muy uniforme.
TEXTURA	Textura firme y tierna, ausente de fibrosidad.
SABOR	Propio, ligeramente dulce.

CARACTERISTICAS FISICAS	
PARAMETROS	**TOLERANCIAS**
M.E. (incluida materia de origen vegetal ofensivo)	ausencia/kg
M.V.E. (judías no despuntadas con pedúnculo, partes de la planta distinta de la vaina y otros vegetales)	0,5 pieza/250 g
Daño mayor (de origen diverso > 6 mm∅)	1 pieza/250 g
Daño menor y total (de origen diverso y de tamaño 2-6 mm∅)	4 piezas/250 g
Variación de color (notablemente diferente del color verde normal de la muestra)	2%
Mal cortada (superficie de corte muy irregular o muy oblicua)	5%
Piezas largas (longitud > 80 mm)	ausencia/250 g
Longitud < 35 mm	15%
Longitud > 45 mm	7%

CARACTERISTICAS QUIMICAS	
PARAMETROS	**TOLERANCIAS**
Contenido en metales y residuos de plaguicidas	Según legislación

VIDA UTIL
24 meses desde la fecha de fabricación (si la temperatura de conservación es igual o inferior a – 18 ºC).

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

PARAMETROS	m	M	n	c
E. coli	10 ufc/g	10^2 ufc/g	5	0
Salmonella spp.	Ausencia/25g	Ausencia/25g	5	0
Listeria monocytogenes	10^2 ufc/g	10^2 ufc/g	5	0

MODO DE EMPLEO

Verter las Judías Planas sin descongelar en agua hirviendo y sazonar al gusto y, una vez que agua retorne a hervir, cocer a fuego lento de 10 a 12 minutos. Escurrir y usar a conveniencia.
El posible fraccionamiento del producto permite darle varios usos, conservando el que no se gaste en estado congelado.
El producto descongelado puede permanecer en el frigorífico durante 24 horas.

POBLACION DE DESTINO

Todos los consumidores excepto alérgicos a los alimentos (ver declaración de alérgenos).

POSIBLE MAL USO POR EL CONSUMIDOR

No respetar la cadena de frío.
No respetar la vida útil del producto en función del equipo de conservación empleado en el hogar.
Superar la fecha de consumo preferente.
Descongelar previamente el producto antes del consumo (no recomendado).
Volver a congelar una vez descongelado.

CONSERVACION Y TRANSPORTE

Mantener a temperatura igual o inferior a – 18 ºC.

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

MATERIAL: caja de cartón ondulado

ESPECIFICACIONES DEL ENVASE

MATERIAL: bolsa de poletileno.

IDENTIFICACION DEL LOTE: expresado mediante 4 dígitos (el primero es la última cifra del año de fabricación y los 3 siguientes son el día del año de fabricación) y una letra (intervalo horario en el que se divide la jornada de producción).

CONSUMO PREFERENTE: expresado por mes (2 dígitos) y año (4 dígitos).

PALETIZACION

Nº CAJAS POR PALET (1,20 x 0,80 M): 63.

Nº CAJAS POR PISO: 9.
.
Nº PISOS: 7.

PESO NETO PALET: 630 KG.

LEGISLACION APLICABLE

R.D. 1334/1999 (BOE nº 202 de 24/08/1999), por el que se aprueba la Norma general de de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
Reglamento (UE) nº 10/2011, de 14/01/2011, relativo a los materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos.
R.D. 930/1992 (BOE nº 187 de 05/08/1992), por el que se aprueba la Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.
R.D. 142/2002 (BOE nº 44 de 20/02/2002), por el que se aprueba la Lista positiva de de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios.
Reglamento (CE) nº 2073/2005, de 15/11/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
R.D. 1109/1991 (BOE nº 170 de 17/071991), por el que se aprueba la Norma general relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.
Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29/04/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.