magasa	ESPECIFICACION DE PRODUCTO CONGELADO	Código	Pag.
		02 8002	1 / 3
	JUDIA VERDE PLANA "JV" 4X2,5	Fecha	Rev.

Producto	JUDIA VERDE PLANA "JV" 4X2,5
Ingredientes (Texto Legal)	**Judía verde**

Características Organolépticas

Modo de empleo

Cocción: Vierta el contenido de este producto, sin descongelar, en un recipiente con agua hirviendo. Añada sal. Espere a que vuelva a hervir y mantenga el hervor a fuego moderado durante 10 minutos aproximadamente. Escúrralo y utilícelo a su conveniencia.

Color: Típico del producto

Olor: Típico del producto

Sabor: Típico del producto

Consistencia: Firme y tierna

Características Físicas

Muestra: 500G

Control	Mínimo	Máximo	Standard
COCCION MINUTOS			12
COLOR 0=MAL, 1=BIEN			
OLOR 0=MAL, 1=BIEN			
SABOR 0=MAL, 1=BIEN			
CONSISTENCIA 0=MAL, 1= BIEN			
MATERIA EXTRANA PIEZAS		0	
NO DESPUNTADAS PIEZAS		2	
TALADRO PIEZAS		2	
DEFECTO COLOR MAYOR PIEZAS		2	
DEFECTO COLOR MENOR PIEZAS		25	
CORTE POBRE%		10	
GRANOS SUELTOS PIEZAS		5	
LONGITUD > 60MM %		5	
LONGITUD <20MM %		15	
TALLOS PIEZAS		1	

Modo de Conservación

Frigorífico	24 horas
Congelador sin *	3 días
Congelador *	1 semana
Congelador **	1 mes
Congelador * o ******	24 meses

Consumo Preferente / Fecha de Caducidad

Consumo preferente: 2 años después de envasado (mes y año) conservado a temperatura inferior a -18 C.

Lote e Interpretación del Número de Lote	Fecha: 24-1-2007. Turno: mañana Lote: 7024A 7: Última cifra del año en curso 024: Día natural del año A: Turno Mañana. B: Turno Tarde. C: Turno Noche

Características Microbiológicas

GERMEN	CRITICIDAD	m	M	C	n
Salmonella / 25g	Patógeno	Ausencia	Ausencia	0	5
Listeria monocytogenes /g	Patógeno	<=10	<=100	2	5
E. coli /g	Testigo falta de higiene	<=10	<=100	2	5
Staphylococcus aureus /g	Testigo falta de higiene	<=10	<=100	2	5
Coliformes /g	Indicador	<=1000	<=10000	2	5
Aerobios totales (30 C) /g	Indicador	<=100000	<=1000000	2	5

R.D. 3484/2000

Características Químicas

Composición nutricional (por 100 g de producto)

Kj	**111,10**	kcal
26,20		
Proteínas (g)		**1,90**
Hidratos de Carbono (g		
4,20		
-de los cuales azúcares (g)		**3,00**
Grasas (g)		**0,20**
-de la cual saturadas (g)		**0,00**
Fibra (g)		**2,40**
Sodio (mg)		**4,00**

Según Legislación española y europ	Contaminantes
Libre de OGM	Si
Libre de irradiación	Si

Alérgenos Alimentarios

■ **Si Contiene** ☐ **No Contiene**

- ☐ Cereales que contengan gluten y productos derivados
- ☐ Crustáceos y productos a base de crustáceos
- ☐ Huevos y productos a base de huevo
- ☐ Pescado y productos a base de pescado
- ☐ Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- ☐ Soja y productos a base soja
- ☐ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
- ☐ Frutos de cáscara: almendras, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de Macadamia y nueces de Australia y productos derivados

- ☐ Apio y productos derivados
- ☐ Mostaza y productos derivados
- ☐ Granos de sésamo y productos a base de sésamo
- ☐ Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10 ppm
- ☐ Altramuces y productos derivados
- ☐ Moluscos y productos derivados

Legislación Aplicable

RD-3484-2000: Normas para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas

RD-930-1992: Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de productos y posteriores modificaciones

RD-1999-1334: Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y posteriores modificaciones

RD-1109-1991: Norma relativa a alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana. Legislación vigente sobre contaminantes y plaguicidas

Legislación vigente sobre contaminantes y plaguicidas

ENVASADO								
	Peso Neto:	2.500,000	**(g)**					
	Bolsas / Caja:	4	**(u)**					
	Peso Bolsa	0,018	**(g)**					
	Medidas Bolsa:	**L** 440	**(mm)**	**An** 680	**(mm)**			
	Peso Caja:	0,338	**(g)**					
	Medidas Caja:	**L** 395	**(mm)**	**An** 295	**(mm)**	**Al** 200	**(mm)**	
	Cajas / palet:	72	**(u)**					

EAN	
	8413993026209