FICHA TECNICA DE PRODUCTO

DATOS DEL PRODUCTO		
NOMBRE: GUISANTE FINO 2,5 KG (01.861)		
PESO NETO ENVASE: 2,5 KG	PESO NETO EMBALAJE: 10 KG	FORMATO: 4 x 2,5 KG
DESCRIPCION: guisante (Pisum sativum), no calibrado (∅ < 10,5 mm), recolectado con grado tenderométrico comprendido entre 115 y 125, escaldado y ultracongelado individualmente.		

LISTA DE INGREDIENTES
Guisantes.

COMPOSICION NUTRICIONAL (producto cocido)	
ENERGIA (KCAL/100 G)	81
(KJ/100 G)	339
PROTEINAS (G/100 G)	5,2
HIDRATOS DE CARBONO (G/100 G)	14,3
de los cuales:	
Azúcares (g/100 g)	4,7
GRASAS (G/100 G)	0,3
de las cuales:	
Saturadas (g/100 g)	0,0
SODIO (G/100 G)	0,3
FIBRA ALIMENTARIA (G/100 G)	5,5
VITAMINA B_9 (µG/100 G)	59 (30% C.D.R.)
VITAMINA C (MG/100 G)	9,9 (17% C.D.R.)
* C.D.R.: cantidad diaria recomendada	

LISTA DE INGREDIENTES	
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:

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	
ASPECTO	Granos enteros y de tamaño suficientemente uniforme.
COLOR	Verde uniforme.
TEXTURA	Piel ligeramente resistente y cotiledón ligeramente harinoso.
SABOR	Propio, ligeramente dulce.

CARACTERISTICAS FISICAS	
PARAMETROS	TOLERANCIAS
Desviación del calibre (∅ > 10,5 mm)	0%
Dañados (decolorados, fermentados, muy arrugados y secos)	3 piezas/200 g
Amarillos (completamente amarillos o blancos)	1 pieza/200 g
Pálidos (> 1/3 de su superficie de color muy pálido)	10 piezas/200 g
Fragmentos (rotos, mondados, cotiledones y pieles sueltas)	5 %
Rajadas (piel completa, pero rajada en más de 1/3 de su circunferencia)	10%
M.V.E. (materia de origen vegetal distinta del grano del guisante)	1 pieza/kg
M.E. (materia de origen no vegetal o de origen vegetal ofensivo)	ausencia/kg

CARACTERISTICAS QUIMICAS	
PARAMETROS	TOLERANCIAS
S.I.A.	12-17%
Peroxidasa	Trazas (+) a 1 minuto

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS				
PARAMETROS	**m**	**M**	**n**	**c**
Rcto. Aeróbios mesófilos	10^5ufc/g	< 10^6 ufc/g	5	2
Rcto. *Enterobacteriaceae* lactosa (+)	10^3ufc/g	< 10^4 ufc/g	5	2
E. coli	10 ufc/g	< 10^2 ufc/g	5	2
S. aureus	10 ufc/g	< 10^2 ufc/g	5	2
L. monocytogenes	10 ufc/g	< 10^2 ufc/g	5	2
Salmonella spp.	ausencia/25 g	ausencia/25 g	5	0

MODO DE EMPLEO
Verter los Guisantes sin descongelar en agua hirviendo y sazonar al gusto y, una vez que agua retorne a hervir, cocer a fuego lento de 5 a 7 minutos. Escurrir y usar a conveniencia.

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

CONSERVACION Y TRANSPORTE
Mantener a temperatura igual o inferior a – 18 ºC.

ESPECIFICACION DEL ENVASE
MATERIAL: bolsa de polietileno
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 un conjunto formado por 2 letras y 1 número (turno de producción).
CONSUMO PREFERENTE: expresado por mes (2 dígitos) y año (4 dígitos).

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE
MATERIAL: caja de cartón ondulado

PALETIZACION
Nº CAJAS POR PALET (1,20 x 0,80 M): 72.
Nº CAJAS POR PISO: 9.
Nº PISOS: 8.
PESO NETO PALET: 720 KG.