

ESPECIFICACION DE PRODUCTO CONGELADO


Código
Pag.

10 5111

1 / 3

Fecha
Rev.
Producto

GUISANTE A

"JV" PAQ. 10X1

Ingredientes (Texto Legal)

Guisante

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: 200G

Control	Mínimo	Máximo	Standard
COCCION MINUTOS			10
COLOR 0=MAL, 1=BIEN			
OLOR 0=MAL, 1=BIEN			
SABOR 0=MAL, 1=BIEN			
CONSISTENCIA 0=MAL, 1= BIEN			
RECALENTADOS PIEZAS		1	
COLOR AMARILLO PIEZAS		2	
PARTIDOS y PIELES %		2	
MANCHADOS PIEZAS		4	
GRADO TENDEROMETRICO (TR)	115	125	
CALIBRE >10,2MM%		10	
CALIBRE <8,8MM%		10	
AIS %			
MATERIA EXTRAÑA PIEZAS		0	

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.

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO CONGELADO		Código	Pag.
			10 5111	2 / 3
	GUISANTE A	"JV" PAQ. 10X1	Fecha	Rev.

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	308,90
	kcal	72,80
	Proteínas (g)	6,00
	Hidratos de Carbono (g)	11,30
	-de los cuales azúcares (g)	2,80
	Grasas (g)	0,40
	-de la cual saturadas (g)	0,20
	Fibra (g)	5,00
	Sodio (mg)	2,00

Según Legislación española y europ

Libre de OGM

Libre de irradiación

Contaminantes

Si

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
- Cacahuets y productos a base de cacahuets
- 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

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO CONGELADO	Código	Pag.
		10 5111	3 / 3
	GUISANTE A	"JV" PAQ. 10X1	Fecha

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:	1.000,000 (g)
	Bolsas / Caja:	10 (u)
	Peso Bolsa	0,009 (g)
	Medidas Bolsa:	L 300 (mm) An 480 (mm)
	Peso Caja:	0,318 (g)
	Medidas Caja:	L 395 (mm) An 295 (mm) Al 180 (mm)
	Cajas / palet:	80 (u)

EAN	8413993100107
------------	----------------------