



ESPECIFICACION DE PRODUCTO CONGELADO

Código**Pag.**

33 5013

1 / 3

ESPINACA

"JV" PAQ. 10X1

Fecha**Rev.****Producto**

ESPINACA

"JV" PAQ. 10X1

Ingredientes (Texto Legal)

Espinaca

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 8 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:**

Control	Mínimo	Máximo	Standard
COCCION MINUTOS			8
COLOR 0=MAL, 1=BIEN			
OLOR 0=MAL, 1=BIEN			
SABOR 0=MAL, 1=BIEN			
CONSISTENCIA 0=MAL, 1= BIEN			
MATERIA EXTRANA PIEZAS		0	
HIERBAS MAYORES PIEZAS		1	
HIERBAS menores PIEZAS		1	
BOTÓN FLORAL PIEZAS		2	
MANCHAS MAYORES PIEZAS		3	
MANCHAS MENORES PIEZAS		8	
TALLOS >5cm. largo %		8	
AGUA DESCONGELACION %		20	14

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.**

33 5013

2 / 3

ESPINACA

"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	88,77
	kcal	20,99
	Proteínas (g)	2,86
	Hidratos de Carbono (g)	1,60
	-de los cuales azúcares (g)	1,50
	Grasas (g)	0,35
	-de la cual saturadas (g)	0,06
	Fibra (g)	2,70
	Sodio (mg)	79,00

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
- 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.
		33 5013	3 / 3
	ESPINACA "JV" PAQ. 10X1	Fecha	Rev.

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	0,006	(g)		
	Medidas Bolsa:	L 280	(mm) An 440	(mm)	
	Peso Caja:	0,317	(g)		
	Medidas Caja:	L 395	(mm) An 295	(mm) Al 190	(mm)
	Cajas / palet:	80	(u)		

EAN	8413993330108
------------	----------------------