

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO CONGELADO			Código	Pag.
				13 1202	1 / 3
	MENESTRA ESPECIAL	"JV"	4X2,5	Fecha	Rev.

Producto	MENESTRA ESPECIAL "JV" 4X2,5
-----------------	------------------------------

Ingredientes (Texto Legal)	Judía, zanahoria, guisante, champiñón (champiñón y antioxidante metabisulfito sódico) , alcachofa, coliflor y yemas
-----------------------------------	---

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 15 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
% GUISANTE	12		16
% COLIFLOR	10		11
% ALCACHOFA TROCEADA	8		10
% JUDIA V. PLANA	20		25
% CHAMPIÑÓN ENTERO	10		12
% YEMAS ESPARRAGO BLANCO	4		6
% ZANAHORIA RODAJAS	16		20

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
---	--

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO CONGELADO			Código	Pag.
				13 1202	2 / 3
MENESTRA ESPECIAL "JV" 4X2,5			Fecha	Rev.	

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	146,40
	kcal	34,50
	Proteínas (g)	2,70
	Hidratos de Carbono (g)	5,30
	-de los cuales azúcares (g)	3,10
	Grasas (g)	0,30
	-de la cual saturadas (g)	0,10
	Fibra (g)	3,10
	Sodio (mg)	20,20

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.
				13 1202	3 / 3
MENESTRA ESPECIAL "JV" 4X2,5			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:	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	8413993131200
------------	----------------------