

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

DATOS DEL PRODUCTO		
NOMBRE: COLIFLOR (01.118)		
PESO NETO ENVASE: 2,5 KG	PESO NETO EMBALAJE: 10 KG	FORMATO: 4 x 2,5 KG
DESCRIPCION: coliflor (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>Botrytis</i>) floretas, variedades Meridiam, Casper u otras aptas para industria, escaldada y ultracongelada individualmente.		

LISTA DE INGREDIENTES
Coliflor.

COMPOSICION NUTRICIONAL	
ENERGIA (KCAL/100 G)	32
(KJ/100 G)	132
PROTEINAS (G/100 G)	2,1
HIDRATOS DE CARBONO (G/100 G)	5,1
GRASAS (G/100 G)	0,3
VITAMINA B ₉ (μG/100 G)	64
VITAMINA C (MG/100 G)	50

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS
ASPECTO: floretas de estructura compacta o muy ligeramente ramificada (según variedad); tamaño superior a 45 mmØ.
COLOR: de blanco a ligeramente crema; tallos blancos o ligeramente verdosos (según variedad).
TEXTURA: firme y tierna.
SABOR: propio, ligeramente dulce.

CARACTERISTICAS FISICAS	
PARAMETROS	TOLERANCIAS
M.E. (incluida materia de origen vegetal ofensiva)	ausencia/2,5kg
M.V.E. (materia de origen vegetal distinta de la planta de coliflor)	ausencia/2,5 kg
Hojas y tallos sueltos (hojas y tallos sueltos y partes del tronco sueltos o unidos a la floreta, en todos los casos, de dimensiones mayores de 6 mm)	1 %
Daño mayor (de origen diverso > 6 mmØ y que afecta gravemente a la apariencia)	2 piezas/2,5kg
Daño menor (de origen diverso, pero de 2-6 mmØ y que no afecta gravemente a la apariencia)	5 piezas/2,5kg
Sobremaduras (floreta de estructura muy ramificada y/o tallo visiblemente verde)	5 piezas/2,5kg
Variación de color (notablemente diferente del color blanco o crema normal)	5 %
Mal cortadas (falta > 1/3 de la floreta, con hojas verdes grandes unidas o base del tallo cortada muy irregularmente)	10 %
Tallos largos (longitud del tallo es mayor que el espesor de la floreta)	10 %
Fragmentos (piezas de floreta, hojas o tallos de dimensiones menores de 6 mm)	1,5 %
Calibre < 45 mmØ (pasa por una placa de 45 mm independientemente de su orientación)	8 %
Calibre > 60 mmØ (no pasa por una placa de 60 mm independientemente de su orientación)	60 % mínimo

CARACTERISTICAS QUIMICAS	
PARAMETROS	TOLERANCIAS
Peroxidasa	Trazas (+) a 1 minuto

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

MODO DE EMPLEO
Verter la Coliflor sin descongelar en agua hirviendo y sazonar al gusto y, una vez que agua retorne a hervir, cocer a fuego lento durante 15 minutos aproximadamente. 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 °C).

CONSERVACION Y TRANSPORTE

Mantener a temperatura constante e igual o inferior a – 18 °C.

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).

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): 40.

Nº CAJAS POR PISO: 8.

Nº PISOS: 5.