



ESPECIFICACIONES ARDO FOODS SLU

BRÓCOLI (4 x 2,5 kg)

Nº de Especificación	216400
Fecha 1ª Edición	08/06/2007
Fecha Revisión	02/03/2015
Revisión Nº	04

DESCRIPCIÓN GENERAL

Brócoli (*Brassica oleracea*) procedente de materia prima fresca y sana. Los floretes de brécol se lavan, se escaldan, se ultracongelan individualmente y se calibran.

El producto ultracongelado se envasa en bolsas de 2,5 kg que se codifican, pasan por un controlador de pesos y un detector de metales. A continuación, se meten en cajas, se paletizan y almacenan a - 18 °C o temperaturas inferiores.

Tª DE ALMACENAMIENTO Y ENTREGA

El producto está congelado a temperaturas de -18 °C o inferiores.

PESO NETO

Peso nominal: 2.500 g

Error tolerable por defecto 1: 37,5 g

Error tolerable por defecto 2: 75 g

Valor medio/ lote: ≥ 2.500 g

Por debajo de TU1: Según cuadro 2 del artículo 11 del Real Decreto 1801/2008.

Por debajo de TU2: 0%

ENVASE/ EMBALAJE

Bolsa de polietileno.

Caja de cartón.

Bolsas/caja 4

Cajas/ capa 9

Capas/ palet 5

Cajas /palet 180

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Tamaño

40-60 mm.

Definición de Defectos

- a) Fragmentos / Miga: Incluye piezas de floretes o tallos sueltos que miden menos de 15 mm en la mayor dimensión, u hojas o trozos de hojas que miden menos de 25mm en la mayor dimensión.
- b) Tallos / Corazón: Incluye piezas de tallo y/o corazón sueltos, igual o mayor de 15 mm, medidos por la mayor dimensión. No se incluyen los floretes.
- c) Materia Extraña: Incluye cualquier materia no derivada de la planta del brécol, ni definida en MVE. Por ejemplo insectos, trozos de insectos, madera, piedras, metales, caracoles, babosas, bayas tóxicas, etc.
- d) Materia Veg. Extraña: Incluye cualquier materia vegetal no derivada de la planta del brécol y que no es tóxica.
- e) Materia Veg. Impropia: Incluye cualquier materia vegetal, diferente de floretes o tallos de brócoli, derivada de la propia planta, como hojas o trozos de hojas, mayores de 25 mm, medidas en cualquier dimensión.
- f) Manchas Mayores: Incluye los floretes con manchas equivalentes a un área mayor de 6mm. de diámetro, bien en una mancha individual o en un conjunto de manchas.
- g) Manchas Menores: Incluye los floretes con manchas equivalentes a un área entre 2mm y 6mm de diámetro, bien en una mancha individual o en un conjunto de manchas. Una mancha menor de 2mm debe ser ignorada.

Tolerancia de Defectos

1000 g de muestra deberán tener como máximo:

- | | |
|-----------------------|------|
| a) Fragmentos / Miga | 7 % |
| b) Tallo y corazón | 4 pc |
| c) Mat. Extraña | 0 pc |
| d) Mat. Veg. Extraña | 0 pc |
| e) Mat. Veg. Impropia | 1 pc |

40 floretes deberán tener como máximo:

- | | |
|--------------------|------|
| f) Manchas Mayores | 5 pc |
| g) Manchas Menores | 7 pc |

Calibre

Longitud del Florete: El florete se medirá desde la cabeza del florete hasta el final del tallo, en línea recta.

Diámetro del Florete: El diámetro se medirá por la parte más estrecha del florete.

1000 g de muestra deberán tener como máximo:

- | | |
|------------------|------|
| Longitud > 70 mm | 20 % |
| Longitud > 80 mm | 0 % |
| Diámetro < 40 mm | 10 % |
| Diámetro > 70 mm | 20 % |

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

Color: Típico del brécol.
Sabor y olor: Típico del brécol, sin sabores ni olores extraños.
Textura: Firme pero tierna.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio en 100 g de producto congelado:

Energía: 38 kcal / 157 kJ
Proteínas: 3,3 g
Hidratos de carbono: 2,3 g
 de los cuales azúcares: 1,4 g
Grasas: 0,9 g
 de las cuales saturadas: 0,1 g
Fibra: 3,6 g
Sal: 0,03 g

NORMAS BACTERIOLÓGICAS

	n	c	m	M
Recuento total	5	2	100.000 / g	1.000.000 / g
Coliformes totales	5	2	1.000 / g	10.000 / g
<i>E. coli</i>	5	2	10 / g	100 / g
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 / g	100 / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	2	10 / g	100 / g
<i>Salmonella</i> (25 g)	5	0	Ausencia	Ausencia

Plan de muestreo basado en el Sistema ICMFS (1986)

ICMFS: International Commission on Microbiological Specifications for Foods.

n: Número de muestras examinadas por lote.

m: Límite microbiológico con calidad aceptable.

M: Límite microbiológico a partir del cual la calidad no es aceptable.

c: Máximo número de muestras permitidas entre m y M.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos incluidos en el ANEXO IIIa de la directiva 2000/13/EC y sus modificaciones	Contenido en el producto		Posibilidad de encontrar trazas en el producto		Alérgenos presentes en: (dar detalles de dónde está localizado)
	SI	NO	SI	NO	
Cereales que contengan gluten y productos		X		X	

derivados					
Altramuces y derivados		X		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		X	
Moluscos y derivados		X		X	
Huevos y productos a base de huevos		X		X	
Pescado y productos a base de pescados		X		X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X		X	
Soja y productos a base de soja		X		X	
Leche y sus derivados		X		X	
Frutos de cáscara y productos derivados		X		X	
Apio y productos derivados		X		X	
Mostaza y productos derivados		X		X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos > 10 mg/kg ó 10 mg/l expresado como SO ₂		X		X	

Nota: En caso de requerirse, está disponible la lista ALBA completa.

RESIDUOS DE PESTICIDAS Y OTROS CONTAMINANTES

El producto cumple con la última legislación de la UE referente a contaminantes, Reglamento 1881/2006 y sus actualizaciones, así como la de residuos máximos de pesticidas, Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones.

DECLARACIÓN DE NO-OMG

Ardo declara que ninguno de sus productos, producidos, envasados, distribuidos ni vendidos están modificados genéticamente. El producto no contiene ningún organismo modificado genéticamente. Tampoco se ha utilizado biotecnología durante la producción.

El producto cumple con la Reglamento CE nº 1829/2003 y 1830/2003.

DECLARACIÓN DE NO IRRADIADOS

Ardo declara que ninguno de sus productos, producidos, envasados, distribuidos ni vendidos contiene ingredientes producidos, directa o indirectamente, con la ayuda de técnicas de radiaciones ionizantes según Directivas 1999/2/CE y 1999/3/CE y sus actualizaciones.

MARCADO DEL EMBALAJE

El envase se marcará con el lote y fecha de duración mínima como se describe a continuación:

Lote: XXYDDDLL hh:mm, donde:

XX indica la fábrica

Y indica el último dígito del año de producción

DDD Día del año

LL Línea

hh:mm hora y minuto de envasado (en su defecto, un dígito que indica el turno)

Vida útil: Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA
MM= Mes AAAA= Año

La fecha de consumo preferente son 24 meses a partir de la fecha de envasado.

Aprobado por: Juan Luis Reyes

DPTO. DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD