



ESPECIFICACIONES ARDO FOODS SLU

ENSALADILLA (10x1 kg)

Nº de Especificación	000323800
Fecha 1ª Edición	24/03/2011
Fecha Revisión	31/07/2015
Revisión Nº	04

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mezcla de patatas cubos, zanahoria cubos, judía verde redonda cortada y guisantes.

El producto ultracongelado se envasa en bolsas de 1kg que se codifican, se pasan por un controlador de pesos y un detector de metales. A continuación, se meten en cajas, se paletizan y se almacenan a - 18 °C o temperaturas inferiores.

Lista de ingredientes: patatas, zanahoria, judía verde, guisantes.

Tª DE ALMACENAMIENTO Y ENTREGA

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

PESO NETO

Peso nominal: 1.000 g

Error tolerable por defecto 1: 15 g

Error tolerable por defecto 2: 30 g

Valor medio/ lote: \geq 1.000 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 10

Cajas/ capa 9

Capas/ palet 8

Bolsas /palet 720

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Porcentaje teórico y tipo de ingrediente:

<i>Ingrediente</i>	<i>Tipo</i>	<i>% Medio</i>
Patata	Cubos 10×10 mm aprox.	55
Zanahoria	Cubos 10×10 mm aprox.	25
Judía verde redonda	Corte 13 mm aprox.	10
Guisante	8,75-10,2 mm aprox.	10

CALIDAD ORGANOLÉPTICA

Instrucciones de preparación: Cocer, sin descongelar, en agua hirviendo con sal durante 6-8 minutos.

Apariencia: Típico de cada componente.

Sabor y olor: Característico de cada ingrediente, sin olores ni sabores extraños.

Textura: Firme pero tierna.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio en 100 g de producto congelado:

Energía: 58 kcal / 245 kJ

Proteínas: 1,7 g

Hidratos de carbono: 11,0 g

de los cuales azúcares: 2,1 g

Grasas: 0,4 g

de las cuales saturadas: 0,1 g

Fibra: 2,0 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 derivados		X		X	
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	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		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 30 meses a partir de la fecha de envasado.

Aprobado por: Juan Luis Reyes

DPTO. DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD