ESPECIFICACIONES
ARDO FOODS SLU

JUDÍA VERDE PLANA TROCEADA (10×1 kg)

Nº de Especificación	000324000
Fecha 1ª Edición	02/11/2009
Fecha Revisión	10/11/2015
Revisión Nº	04

DESCRIPCION GENERAL

Judía verde (*Phaseolus vulgaris L.*) procedente de materia prima fresca, sana y tierna; se despuntan, se lavan, se escaldan y se cortan en piezas de 40 mm aprox. y se ultracongelan individualmente.

El producto ultracongelado se envasa en bolsas de 1 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 ºC o temperaturas inferiores.

Tª DE ALMACENAMIENTO Y ENTREGA

El producto está congelado a temperaturas de -18 ºC, 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: ≥ 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

Tamaño

Corte 40 mm aprox

Definición de Defectos

a) Materia Extraña: Cualquier materia no vegetal. Por ejemplo insectos, trozos de insectos, madera, cristal, piedras, metales, bayas tóxicas, caracoles, babosas, etc.

b) Materia Veg. Extraña: Cualquier materia vegetal no derivada de la planta de la judía y las cuales no son tóxicas.

c) Materia Veg. Impropia: Cualquier materia vegetal, diferente a la judía, que sea derivada de la propia planta, como hojas, tallos, judía sin despuntar, etc. Este defecto tiene dos apartados Mat. Veg. Impropia Mayor y Menor:

(i) *Mat. Veg. Impropia Mayor:* Incluye los trozos sueltos que proceden del tallo principal, judías con trozo de tallo con una prolongación del primer nudo, con o sin forma de "T".

(ii) *Mat. Veg. Impropia Menor:* Incluye la judía sin despuntar (tallos finales), sin el primer nudo y sin forma de "T", y las piezas de hojas.

d) Piezas pequeñas: Incluye los trozos de judía cuya longitud es inferior a 25 mm.

e) Piezas grandes: Incluye los trozos de judía cuya longitud es mayor de 50 mm.

f) Manchas Mayores: Incluye los trozos de judías con manchas equivalentes a un círculo mayor de 6 mm de diámetro, bien en una mancha individual o en un conjunto de manchas.

g) Manchas Menores: Incluye los trozos de judías con manchas equivalentes entre 2 mm y 6 mm, bien en una mancha individual o en un conjunto de manchas. Una mancha que es menor de 2 mm de diámetro debe ser ignorada.

h) Daño Mecánico: Incluye los trozos de judías que han sufrido un daño mecánico y/o están mal cortadas, y sólo si afectan al aspecto general de la muestra.

Tolerancia de Defectos.

1.000 g de muestra deberán tener como máximo:

a) ME	Ausencia
b) MVE	Ausencia
c) MVI mayor	2 piezas
menor	5 piezas

500 g de muestra deberán tener como máximo:

d)+e) Piezas pequeñas y piezas grandes	20 % (en peso)

800 g de muestra deberán tener como máximo:

f) Manchas Mayores	4 piezas

g) Manchas Menores 16 piezas

h) Daños Mecánicos 16 piezas

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

- Color: Verde típico razonablemente homogéneo.
- Sabor y olor: Característicos de la judía, sin sabores ni olores extraños.
- Textura: Firme, pero tierna.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio en 100 g de producto congelado:

Energía:	44 kcal / 187 kJ
Proteínas:	1,8 g
Hidratos de carbono:	7,5 g
de los cuales azúcares:	2,2 g
Grasas:	0,2 g
de las cuales saturadas:	0,1 g
Fibra:	2,6 g
Sal:	0,008 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
E. coli	5	2	10 / g	100 / g
Staphylococcus aureus	5	2	10 / g	100 / g
Listeria monocytogenes	5	2	10 / g	100 / g
Salmonella (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	
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 SO2		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, Reglamento1881/2006 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