



ESPECIFICACIONES ARDO FOODS SLU

SALTEADO DE VERDURAS CON QUINOA (10x1 kg)

Nº de Especificación	458300
Fecha 1ª Edición	20/12/2016
Fecha Revisión	---
Revisión Nº	01

DESCRIPCIÓN GENERAL

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

Lista de ingredientes: Vegetales 63% (tomate, col rizada, **haba de soja**, cebolla roja, puerro; en proporción variable), quinoa precocida 17% (agua, quinoa), arroz integral, margarina (aceite de palma, aceite de colza, aceite de coco, agua y sal), aderezo (sal yodada (sal, yodato potásico), jarabe de glucosa, especias), azúcar, curry en polvo, sal, ajo en polvo, jengibre en polvo.

Tª DE ALMACENAMIENTO Y ENTREGA

La temperatura del producto será de -18 °C, o inferiores, en el almacenamiento y la entrega.

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.

Cajas/ capa 9

Capas/ palet 7

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Porcentaje teórico y tipo de ingrediente

Ingredientes	%	información
Tomate cubo	23	
Quinoa precocida	17	agua, quinoa
Col rizada (kale)	16	
Arroz integral		
Haba de soja	10	
Cebolla roja	8	
Puerro Juliana	6	
Margarina		Aceite de palma, aceite de colza, aceite de coco, agua, sal
Aderezo		Sal yodada (sal, yodato potásico), jarabe de glucosa, especias
Azúcar		
Curry en polvo		
Sal		
Ajo en polvo		
Jengibre en polvo		

CALIDAD ORGANOLÉPTICA

- Sabor y olor: Típicos de los ingredientes que componen la mezcla, sin sabores ni olores extraños.
- Textura: Firme pero tierna, típica de los ingredientes que componen la mezcla.
- Apariencia: Mezcla homogénea de los ingredientes indicados en la información general.

Modo de preparación:

MICROONDAS: Caliente la cantidad deseada en un recipiente adecuado, cubra el recipiente y deje calentar en posición de cocción. Remueva a mitad de cocción.

SARTÉN: Caliente 1 o 2 cucharadas soperas de aceite vegetal a fuego medio. Vierta la cantidad deseada de producto en la sartén y cocine a fuego medio, remueva de vez en cuando.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio en 100 g de producto congelado:

Valor energético:	474 kJ / 114 kcal
Grasas:	5,7 g
de la cuales saturadas:	2,5 g
Hidratos de Carbono:	12 g
de los cuales azúcares:	2,2 g
Fibra:	1,7 g
Proteínas:	3,2 g
Sal:	0,79 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

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				Haba de soja
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, 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 ENVASE

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

Lote: XXXYDDDLL, donde:

XX	indica la fábrica
Y	indica el último dígito del año de producción
DDD	Día del año
LL	Línea

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