



ESPECIFICACIONES ARDO FOODS SLU

FRUTAS DEL BOSQUE (10x1 kg)

Nº de Especificación	000190800
Fecha 1ª Edición	14/09/2017
Fecha Revisión	---
Revisión Nº	01

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mezcla de grosellas rojas, fresas, moras, frambuesas, grosellas negras y arándanos

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 °C o temperaturas inferiores.

Lista de ingredientes: grosellas rojas, fresas, moras, frambuesas, grosellas negras, arándanos..

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: ≥ 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

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Porcentaje teórico y tipo de ingrediente:

Ingrediente	Tipo	% Medio
Grosellas rojas	Enteras	25

Fresas	Enteras	20
Moras	Enteras	17,5
Frambuesas	Enteras y cortadas	15
Grosellas negras	Enteras	15
Arándanos cultivados	Enteros	7,5

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

- Sabor y olor: Característicos de los ingredientes que componen la receta, sin sabores ni olores extraños.
- Color: Típico de cada ingrediente.
- Textura: Tierna, típico de cada ingrediente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio en 100 g de producto congelado:

Energía:	33 kcal / 140 kJ
Proteínas:	0,9 g
Hidratos de carbono:	5,8 g
de los cuales azúcares:	5,8 g
Grasas:	0,1 g
de las cuales saturadas:	trazas
Fibra:	2,7 g
Sal:	0,01 g

NORMAS BACTERIOLÓGICAS

	Objetivo (ufc)	Máximo (ufc)
Recuento total	100.000 / g	1.000.000 / g
<i>Enterobacteriaceae</i>	1.000 / g	10.000 / g
<i>E. coli</i>	10 / g	100 / g
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 / g	100 / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	10 / g	100 / g
<i>Salmonella</i> (25 g)	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		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: XXYYDDD hh:mm, donde:

XX indica la fábrica
YY indica el último dígito del año de producción
DDD Día del año

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