



# ESPECIFICACIONES ARDO FOODS SLU

## CALABAZA CUBOS (4x2,5 kg)

<b>Nº de Especificación</b>	418400
<b>Fecha 1ª Edición</b>	04/09/2014
<b>Fecha Revisión</b>	18/01/2021
<b>Revisión Nº</b>	05

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Calabaza (*Curcubita spp*) procedente de materia prima sana. Las calabazas se parten, se limpian, se pelan, y se cortan en cubos de 15 mm. aprox., se escaldan y ultracongelan individualmente.

El producto ultracongelado se envasa en bolsas de 2,5 kg, que se codifican, pasan por un controlador de pesos y por un detector de metales. A continuación, 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:  $\geq 2.500$  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.

Cajas/ capa 9

Capas/ palet 9

Cajas /palet 81

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

#### Tamaño

15 x15x15 mm aprox.

#### Definición de Defectos

b198cff5bf928767c212424f0f89ce1c3c43510fced7307a784f0fd2114989c3

- a) Materia Extraña: cualquier materia tales como insectos, madera, metal, papel, plástico, etc.
- b) Materia Vegetal Extraña: cualquier materia vegetal inocua.
- c) Defecto mayor: decoloración marrón o negra intensa > 6 mm.
- d) Defecto menor: decoloración marrón o negra intensa < 6 mm.
- e) Sobremaduras: piezas blandas, sin consistencia.
- f) Color diferente: piezas de color claramente diferente al color típico de la variedad.
- g) Piezas grandes: > 20 mm, el lado mayor
- h) Migas: < 10 mm, el lado mayor

### **Tolerancia de Defectos**

1.000 g de muestra deberán tener como máximo:

- a) Materia Extraña: Ausencia.
- b) Materia Vegetal Extraña: 1 pieza (en 8 Kg de muestra)

250 g de muestra deberán tener como máximo:

- c) Defecto mayor: 1 pieza
- d) Defecto menor: 6 piezas
- e) Sobremaduras: 5 piezas
- f) Color diferente: 5 piezas
- g) Piezas grandes: 3 piezas
- h) Migas: 10% (en peso)

### **CALIDAD ORGANOLÉPTICA**

- Color: Anaranjado típico de la variedad.
- Sabor y olor: Típicos de la calabaza, ligeramente dulce, sin sabores u olores extraños.
- Textura: Firme pero tierna.

### **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Valor medio en 100 g de producto congelado:

- Energía: 26 kcal / 108 kJ
- Proteínas: 0,7 g
- Hidratos de carbono: 4,9 g
  - de los cuales azúcares: 0,0 g
- Grasas: 0,1 g
  - de las cuales saturadas: 0,0 g
- Fibra: 1,1 g

Sal:

0,003 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>	Ausencia / g	10 / 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	
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 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 EMBALAJE**

El producto se presenta en cajas industriales marcadas al menos, con lo siguiente:

- Nombre del producto
- Peso neto
- Lote: **XXADDD**, donde:

XX            Fábrica y línea

A             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 24 meses a partir de la fecha de envasado.

Aprobado por: Juan Luis Reyes

DPTO. DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD