



ESPECIFICACIONES ARDO FOODS SLU

HABA DE SOJA origen UE (10×1 kg)

Nº de Especificación	490300
Fecha 1ª Edición	08/07/2020
Fecha Revisión	28/09/2021
Revisión Nº	02

DESCRIPCIÓN GENERAL

Granos de soja jóvenes (*Glycine max*) procedentes de materia prima sana. Los granos se lavan, se escaldan y se ultracongelan individualmente. Origen UE

El producto ultracongelado se envasa en bolsas de 1 kg, que se codifican, pasan por un controlador de pesos y por un detector de metales. A continuación, se meten en cajas, 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: 1.000g

Error tolerable por defecto 1: 15g

Error tolerable por defecto 2: 30 g

Valor medio/ lote: \geq 1.000g

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Definición de Defectos

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

- b) Materia Veg. Extraña: Cualquier materia vegetal no derivada de la planta de la soja y las cuales no son tóxicas.
- c) Mat. Veg. Ext. de la planta: Cualquier materia vegetal, diferente a la soja, que sea derivada de la propia planta.
- d) Defecto mayor: Piezas con decoloraciones visibles (incluyendo manchas de color púrpura oscuro) o áreas con manchas de más de 6 mm de diámetro, ya sea como una mancha o como un conjunto de manchas.
- e) Total defectos: Defectos menores + mayores
- f) Dañados: Granos incompletos, incluyendo los que han sido aplastados físicamente, dañados o rotos por medios mecánicos, y también piezas y pieles sueltas.
- g) Variación de color: Cualquier unidad que es claramente diferente del color natural del grano de soja.
- h) Cortes: Granos en los que la testa está dividida en más del 50% de su longitud, pero en los que los cotiledones permanecen por completo.

Tolerancias

500 g de muestra deberán tener como máximo

a) Materia Extraña:	0 uds
b) Materia Veg. Extraña:	0 uds
c) Mat. Veg. Ext. de la planta:	2 piezas
d) Defecto mayor:	2 piezas
e) Total defectos:	5 % (en peso)
f) Dañados:	6 % (en peso)
g) Variación de color:	2 % (en peso)
h) Cortes:	10 % (en peso)

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

Color/apariencia:	verde uniforme a verde claro, típico del producto
Sabor:	típico del producto, sin malos olores/sabores
Textura:	firme

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio en 100 g de producto congelado:

Energía:	119 kcal / 500 kJ
Proteínas:	11 g
Hidratos de carbono:	9,1 g
de los cuales azúcares:	4,9 g

Grasas:	3,4 g
de las cuales saturadas:	0,5 g
Fibra:	5,1 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>	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				grano 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 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