



ESPECIFICACIONES ARDO FOODS SLU

COLIFLOR (4x2,5 kg)

Nº de Especificación	000210200
Fecha 1ª Edición	05/01/2006
Fecha Revisión	02/03/2015
Revisión Nº	03

DESCRIPCIÓN GENERAL

Floretes de coliflor (*Brassica Oleracea L. variedad botrytis*) procedentes de materia prima fresca y sana; se cortan, se escaldan, se ultracongelan individualmente y se calibra para obtener floretes mayores de 40 mm aproximadamente.

El producto ultracongelado se envasa en bolsas de 2,5 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.

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: 2.500 g

Error tolerable por defecto 1: 37,5 g

Error tolerable por defecto 2: 75 g

Valor medio/ lote: ≥ 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.

Bolsas / caja 4

Cajas/ capa 9

Capas/ palet 6

Bolsas /palet 216

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Tamaño

Floretes mayores de 40 mm aproximadamente.

Descripción de Defectos:

- a) Fragmentos / Miga: Incluye todo florete y tallo menor de 15 mm, además también incluye las hojas menores de 25 mm, todo medido por la mayor dimensión.
- b) Tallos / Corazón: Incluye todos los tallos o partes de corazón mayores de 15 mm.
- c) Materia Extraña: Incluye cualquier materia no derivada de la planta de la coliflor, ni definida en MVE. Por ejemplo insectos, trozos de insectos, madera, piedras, metales, caracoles, babosas, bayas tóxicas, etc.
- d) Materia Veg. Extraña: Incluye cualquier materia vegetal no derivada de la planta de la coliflor y que no es tóxica.
- e) Materia Veg. Impropia: Incluye cualquier materia vegetal, diferente de floretes o tallos de la coliflor, derivada de la propia planta, como hojas o trozos de hojas, mayores de 25 mm., mediadas en cualquier dimensión.
- f) Manchas Graves: Incluye los floretes con manchas causadas por insectos, por alguna enfermedad, o por cualquier otra causa que afecta a un área mayor del 25 % de la superficie.
- g) Manchas Mayores: Incluye los floretes de coliflor con manchas causadas por insectos, por alguna enfermedad o por cualquier otra causa y que afecta a un área mayor de 6 mm de diámetro.
- h) Manchas Menores: Incluye los floretes de coliflor con manchas causadas por insectos, por alguna enfermedad o por cualquier otra causa y que afecta a un área entre 2 – 6 mm de diámetro.
- i) Total Manchas: La suma de manchas mayores y menores.
- j) Diferencia de Color: Incluye las piezas cuyo florete tienen color rosáceo, amarillo claro, y/o gris, también se incluyen las piezas cuyo tallo tienen color verde o gris.
- k) Floretes Abiertos: Incluye los floretes de coliflor que no tienen una estructura compacta.
- l) Malformadas: Un florete de coliflor se considera malformado cuando presenta alguno de los siguientes defectos:
(i) Piezas que han perdido 1/3 del florete, a causa de un daño mecánico.
(ii) Se incluye los floretes cuyo tallo no ha sido bien cortado o tiene forma de cuña. Además también se incluyen los floretes que tienen una hoja adherida al tallo.
(iii) Floretes con el tallo largo. Se incluyen los floretes cuyo tallo es más largo que el diámetro de la cabeza. El tallo será medido desde el final de la cabeza hasta el final del propio tallo.
(iv) Las piezas que presentan más de un corte en el florete.

Tolerancias:

1.000 g. de muestra deberán tener como máximo:

- a) Fragmentos / Miga: 7 %
b) Tallos / Corazón: 6 %
c) Materia Extraña: Ausencia.

- d) Materia Veg. Extraña: Ausencia.
 e) Materia Veg. Impropia: 4 piezas.

Una muestra de 40 floretes deberá tener como máximo:

- f) Manchas Graves: 1 piezas.
 g) Manchas Mayores: 4 piezas.
 h) Manchas Menores: 8 piezas.
 i) Total Manchas: 12 piezas.
 j) Diferencia de Color: 4 piezas.
 k) Floretes Abiertos: 6 piezas.
 l) Malformadas: 6 piezas.

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

- Aspecto: típico de la coliflor.
- Color: blanco-crema típico de la variedad, bastante uniforme.
- Sabor y olor: típicos de la coliflor, sin olores ni sabores extraños.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio en 100 g de producto congelado:

Energía:	31 kcal / 131 kJ
Proteínas:	2,9 g
Hidratos de carbono:	2,1 g
de los cuales azúcares:	1,8 g
Grasas:	0,9 g
de las cuales saturadas:	0,2 g
Fibra:	1,6 g
Sal:	0,01 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

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	
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 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: XXYDDDL hh:mm, donde:

XX indica la fábrica

Y indica el último dígito del año de producción

DDD Día del año

L 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 24 meses a partir de la fecha de envasado.

Aprobado por: Juan Luis Reyes
DPTO. DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD