



ESPECIFICACIONES ARDO FOODS SLU

Judía verde entera muy fina (10X1kg)

Nº de Especificación	000328900
Fecha 1ª Edición	03/02/2010
Fecha Revisión	06/06/2016
Revisión Nº	02

DESCRIPCIÓN GENERAL

Judía verde redonda entera (*Phaseolus vulgaris L.*) procedente de materia prima fresca, sana y tierna. Las judías se lavan, se escaldan y se ultracongelan individualmente.

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.

El producto cumple con la última legislación de la UE referente a residuos de metales pesados y pesticidas.

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.

Bolsas / caja 10

Cajas/ capa 9

Capas/ palet 7

Bolsas /palet 630

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Tamaño

6,5-8 mm de diámetro aprox.: mín 80 %

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 judía y las cuales no son tóxicas.
- c) Materia Veg. Impropia: Cualquier materia vegetal, diferente a la judía, que sea derivada de la propia planta, como hojas, tallos, judía sin despuntar, etc. Este defecto tiene dos apartados Mat. Veg. Impropia Mayor y Menor:
- (i) *Mat. Veg. Impropia Mayor*: Incluye los trozos sueltos que proceden del tallo principal, judías con trozo de tallo con una prolongación del primer nudo, con o sin forma de “T”.
 - (ii) *Mat. Veg. Impropia Menor*: Incluye la judía sin despuntar (tallos finales), sin el primer nudo y sin forma de “T”, y las piezas de hojas.
- d) Manchas Mayores: Incluye los trozos de judías con manchas equivalentes a un círculo mayor de 6 mm de diámetro, bien en una mancha individual o en un conjunto de manchas.
- e) Manchas Menores: Incluye los trozos de judías con manchas equivalentes entre 2 mm y 6 mm, bien en una mancha individual o en un conjunto de manchas. Una mancha que es menor de 2 mm de diámetro debe ser ignorada.
- f) Daño Mecánico: Incluye los trozos de judías que han sufrido un daño mecánico y/o están mal cortadas, y sólo si afectan al aspecto general de la muestra.
- g) Variación de color: Cualquier unidad que es claramente diferente en color del verde normal del resto de la muestra. Aquellas que son más pálidas en un lado no son clasificadas como diferentes en color.

Tolerancia de Defectos.

1000 g de muestra deberán tener como máximo:

a) ME	Ausencia
b) MVE	Ausencia
c) MVI mayor	2 piezas
menor	5 piezas

500 g de muestra deberán tener como máximo:

d) Manchas Mayores:	10 piezas
e) Manchas Menores:	20 piezas
f) Daño Mecánico:	15 piezas
g) Variación de color:	8 %

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

- Sabor y olor: Característicos de la judía, sin sabores ni olores extraños.

- Color: Verde típico razonablemente homogéneo

- Textura: Firme

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio en 100 g de producto congelado:

Energía:	34 kcal / 142 kJ
Proteínas:	1,8 g
Hidratos de carbono:	4,4 g
de los cuales azúcares:	2,1 g
Grasas:	0,1 g
de las cuales saturadas:	0,0 g
Fibra:	4,1 g
Sal:	0,02 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

Alergenos 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		Alergenos 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	

RESIDUOS DE PESTICIDAS Y OTROS CONTAMINANTES

El producto cumple con la última legislación de la UE referente a contaminantes, Reglamento 1831/2003 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 embalaje se marcará con el lote y fecha de duración mínima como se describe a continuación:

Lote: XXXXYDDD, donde:

XXXX indica la fábrica

Y 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