



# ESPECIFICACIONES ARDO FOODS SLU

## FRESAS 25-35 mm (10x1 kg)

<b>Nº de Especificación</b>	190700
<b>Fecha 1ª Edición</b>	14/09/2017
<b>Fecha Revisión</b>	---
<b>Revisión Nº</b>	01

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Fresas (*Fragaria x ananassa*) procedentes de materia prima fresca, limpia y sana. Los frutos se reciben en su punto óptimo de maduración y libres de otras partes de la planta, se seleccionan y ultracongelan individualmente.

El producto ultracongelado se envasa en bolsas de 1kg 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.

### Tª DE ALMACENAMIENTO Y ENTREGA

El producto está congelado a temperaturas de -18 °C, o inferiores.

### PESO NETO

Peso nominal: 1 kg

Error tolerable por defecto 1: 15 g

Error tolerable por defecto 2: 30 g

Valor medio/ lote:  $\geq 2,5$  kg

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

#### Tamaño

25-35 mm

#### Definición de Defectos

- a) Materia Extraña:                    insectos, madera, vidrio, piedras, cuerpos metálicos.....  
y materia vegetal dañina.

- b) Materia Vegetal Extraña Impropia: cualquier materia vegetal inocuo que no derive de la planta de fresa.
- c) Materia Vegetal Extraña: cualquier materia vegetal inocuo derivado de la planta de fresa.
- d) Piezas inmaduras: piezas con más del 25% de superficie blanca o verde debido a la inmadurez del fruto.
- e) Defecto mayor: descoloridas o con manchas oscuras consecuencia de daños en el fruto en un área > 6 mm.
- f) Defecto menor: descoloridas o con manchas oscuras consecuencia de daños en el fruto en un área entre 2- 6 mm. Los daños menores de 2 mm deben ser ignorados.
- g) Dañados: piezas rotas, aplastadas o con malformaciones visualmente destacadas.
- h) Malformadas: notablemente malformadas por causas naturales.
- i) Cáliz / tallos: cáliz o tallos que han quedado unidos a la baya.
- j) Tamaño: 25-35 mm

### **Tolerancia de Defectos.**

1.000 g de muestra deberán tener como máximo:

- a) Materia Extraña: Ausencia.
- b) Materia Veg. Extraña Impropia: Ausencia.
- c) Materia Vegetal Extraña: 1 pieza.
- d) Piezas inmaduras: 10 piezas.
- e) Defecto mayor: 2 piezas.
- f) Defecto menor: 8 piezas.
- g) Dañadas: 2 piezas.
- h) Malformadas: 2 piezas.
- i) Cáliz /Tallos: 4 piezas.
- j) Tamaño: mín. 900 g.

### **CALIDAD ORGANOLÉPTICA**

- Sabor y olor: Característico de las fresas sin sabores ni olores extraños.
- Textura: Firme pero tierna y jugosa.
- Color: Rosa típico de las fresas.

### **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Valor medio en 100 g de producto congelado:

- Energía: 36 kcal / 153 kJ
- Proteínas: 0,8 g

Hidratos de carbono:	7,4 g
de los cuales azúcares:	7,4 g
Grasas:	0,1 g
de las cuales saturadas:	trazas
Fibra:	1,2 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>	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	
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 CONTAMINATES**

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 30 meses a partir de la fecha de envasado.

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