



ESPECIFICACIONES ARDO FOOS SLU

ZANAHORIA 10x10 mm (4 x 2,5 kg)

Nº de Especificación	000215300
Fecha 1ª Edición	10/08/2006
Fecha Revisión	17/03/2015
Revisión N°	04

DESCRIPCIÓN GENERAL

Zanahoria (*Daucus carota L.*) procedentes de materia prima sana. Las zanahorias se pelan, se lavan, se cortan en cubos de 10 mm aprox., se escaldan y se ultracongelan individualmente.

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

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 de baja densidad.

Caja de cartón.

Bolsas/ caja 4

Cajas/ capa 9

Capas/ palet 9

Bolsas /palet 324

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Definición de Defectos

a) Materia Extraña (ME): Cualquier materia como madera, cristal, piedras... y materia vegetal tóxica.

b) Materia Veg. Extraña (MVE): Cualquier materia vegetal distinta de la planta de la zanahoria.

- c) Manchas Mayores: Manchas que afectan a un área mayor de 6 mm de diámetro. No se incluyen los dados que tienen una decoloración verde.
- d) Color Verde: Incluye los dados que tienen decoloración verde en un área mayor de 6 mm de diámetro.
- e) Manchas Menores: Manchas que afectan a un área menor de 6 mm de diámetro. No se incluyen los dados que tienen decoloración verde.
- f) Exceso de Tamaño: Incluye los dados de zanahoria que miden más de 15 mm en alguna dimensión.
- g) Defecto de tamaño: Incluye los dados de zanahoria que miden menos de 5x5x5 mm.

Tolerancia de Defectos

1.000 g de muestra deberán tener como máximo:

- | | |
|--------|------|
| a) ME | 0 pc |
| b) MVE | 1 pc |

250 g de muestra deberán tener como máximo:

- | | |
|--------------------|--------|
| c) Manchas Mayores | 3 pc |
| d) Color Verde | 10 pc |
| e) Manchas Menores | 10 pc |
| f) Exc. Tamaño | 12,5 g |

500 g de muestra deberán tener como máximo:

- | | |
|----------------|------|
| g) Def. Tamaño | 50 g |
|----------------|------|

CALIDAD ORGANOLÉPTICA

- Color: Anaranjado bastante uniforme.
- Sabor y olor: Característico de la zanahoria, sin olores ni sabores extraños.
- Textura: firme pero tierna.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio en 100 g de producto congelado:

Energía:	28 kcal / 117 kJ
Proteínas:	0,6 g
Hidratos de Carbono:	4,3g
De los cuales azúcares:	4,1g
Grasas:	0,4g
De la cuales saturadas:	0,1g
Fibra:	2,3g
Sal:	0,058g

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>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 ENVASE

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 (opcional)

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