



ESPECIFICACIONES ARDO FOOD SLU

PIMIENTO VERDE TIRAS (4x2,5 kg)

Nº de Especificación	363000
Fecha 1ª Edición	28/12/2017
Fecha Revisión	12/11/2020
Revisión Nº	02

DESCRIPCIÓN GENERAL

Pimiento verde (*Capsicum annuum*) procedente de materia prima fresca y sana. Los pimientos se cortan por la mitad, se les quita el corazón, se lavan y se seleccionan. A continuación, se cortan en tiras de 6 mm aproximadamente, se escaldan y se ultracongelan individualmente.

El producto ultracongelado se envasa en bolsas de 2,5 kg, que se codifican, se controla su peso y pasan por un detector de metales. A continuación, 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: 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 7

Cajas /palet 63

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Definición de Defectos

- a) Materia Extraña: Cualquier materia no vegetal. Por ejemplo insectos, trozos de insectos, madera, cristal, piedras, metales, bayas tóxicas, caracoles, babosas, etc.
- b) Materia Veg. Extraña (MVE): Cualquier materia vegetal no derivada de la planta de pimiento y que no es tóxica.
- c) MVE de la planta: cualquier materia vegetal, diferente de los dados de pimiento, que sea derivada de la propia planta como:
- (i) piezas de tallo y/o corazón, hojas o alguna materia vegetal inofensiva.
 - (ii) Semillas.
- d) Manchas Mayores: Incluye los dados de pimiento 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 dados de pimiento con manchas equivalentes entre 2mm. y 6 mm. de diámetro, bien en una mancha individual o en un conjunto de manchas. Una mancha que sea menor de 2 mm. de diámetro debe ser ignorada.
- f) Diferencia de Color: Incluye los dados de un color diferente en más de 1/3 de la superficie.
- g) Defecto de Tamaño: Incluye las tiras que miden menos de la mitad del ancho del corte nominal, < 4 mm., medidas por la parte más ancha. Además se incluyen las tiras cuya longitud es menor de 20 mm.
- h) Exceso de Tamaño: Incluye las tiras que miden más de uno y medio del ancho del corte nominal, > 10 mm., medidas por la parte más ancha. Se incluyen, también, las tiras que no han sido bien cortadas.
- i) Longitud de las Tiras: Incluye todas aquellas tiras de pimiento que miden más de 35 mm de longitud.

Tolerancia de Defectos

1.000 g de muestra deberán tener como máximo:

- | | |
|-----------------------------------|----------------|
| a) Materia Extraña: | Ausencia |
| b) Materia Vegetal Extraña (MVE): | Ausencia |
| c) MVE de la planta | (i) 2 piezas |
| | (ii) 20 piezas |

250 g de muestra deberán tener como máximo:

- | | |
|-------------------------|---------------|
| d) Manchas Mayores: | 6 piezas |
| e) Manchas Menores: | 12 piezas |
| f) Diferencia de Color: | 5% (en peso) |
| g) Defecto de Tamaño: | 15% (en peso) |
| h) Exceso de Tamaño: | 15% (en peso) |

i) Longitud de las tiras (mínimo) > 30% (en peso)

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

Color: Verde, típico de la variedad, bastante uniforme
Olor y sabor: Típicos del pimiento verde, sin olores ni sabores extraños.
Textura: Firme, pero tierna.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio en 100 g de producto congelado:

Energía: 20 kcal / 82 kJ
Proteínas: 0,8 g
Hidratos de carbono: 2,6 g
de los cuales azúcares: 2,4 g
Grasas: 0,3 g
de las cuales saturadas: 0,1 g
Fibra: 1,6 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>	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 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, donde:

XX indica la fábrica

Y indica el último dígito del año de producción

DDD Día del año

LL Línea

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