



# ESPECIFICACIONES ARDO FOODS SLU

## **PUERRO CORTADO 20x20 mm (4x2,5 kg)**

<b>Nº de Especificación</b>	234900
<b>Fecha 1ª Edición</b>	09/01/2007
<b>Fecha Revisión</b>	10/08/2022
<b>Revisión Nº</b>	06

### **DESCRIPCIÓN GENERAL**

Puerro (*Allium porrum*) procedente de materia prima fresca y sana. Los puerros se lavan, se cortan en tiras de aproximadamente 20 mm 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**

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

### **PESO NETO**

Peso nominal: 2,5 kg

Error tolerable por defecto 1: 37,5 g

Error tolerable por defecto 2: 75 g

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

Por debajo de TU1: Según cuadro 2 del artículo 8.1 del Real Decreto 723/1988.

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:**

20x20 mm aproximadamente

c465c3b1c61164f6b026ec3a4bbe1aa802d103f8b371f206876bb46c64329fae

### **Color:**

Proporción variable entre blanco y verde.

Blanco 40% (máximo) / Verde 60% (mínimo)

### **Definición de Defectos**

- a) Materia Extraña: Cualquier materia ajena al puerro como madera, cristal, piedras... y materia vegetal tóxica.
- b) Materia Veg. Extraña: Cualquier materia vegetal que no proceda de la planta del puerro.
- c) Diferencia de Color: Cuando la diferencia de color de las piezas contrasta de forma significativa con el aspecto visual del resto de la muestra.
- d) Manchas Mayores: manchas oscuras > 6 mm.
- e) Manchas Menores: manchas oscuras entre 2-6 mm.
- f) Piezas de raíz: piezas procedentes de la zona de nacimiento de las raíces
- g) Piezas grandes: > 20 mm.

### **Tolerancia de Defectos**

300 g de muestra deberán tener como máximo:

- a) Materia Extraña: Ausencia.
- b) Materia Veg. Extraña: 5 piezas
- c) Diferencia de Color: 10 piezas
- d) Manchas Mayores: 10 piezas
- e) Manchas Menores: 25 piezas
- f) Piezas de raíz: 4 piezas
- g) Piezas grandes: 8 piezas

## **ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO**

Sabor y olor: Típicos del puerro, libre de cualquier sabor u olor extraños.

Textura: Firme pero tierna.

Color: Proporción variable de color verde-blanco, pero homogéneamente repartido, típico de la variedad.

### **Modo de preparación (cocinar antes de consumir)**

**Olla:** Verter el contenido sin descongelar en agua hirviendo y cocer al gusto. Escorra el agua y sívala.

**Sartén:** Caliente 1 o 2 cucharadas soperas de aceite vegetal a fuego medio. Vierta la cantidad deseada de producto en la sartén y cocine a fuego medio, remueva de vez en cuando.

**Microondas:** Caliente la cantidad deseada en un recipiente adecuado, cubra el recipiente y deje calentar en posición de cocción. Remueva a mitad de cocción.

## **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Valor medio en 100 g de producto congelado:

Energía:	27 kcal / 111 kJ
Proteínas:	1,6 g
Hidratos de carbono:	2,8 g
de los cuales azúcares:	2,2 g
Grasas:	0,5 g
de las cuales saturadas:	0,1 g
Fibra:	2,2 g
Sal:	0,005 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>	Ausencia / g	10 / 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 hh:mm, donde:

XX   indica la fábrica

Y    indica el último dígito del año de producción

DDD   Día del año

LL    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