



ESPECIFICACIONES ARDO FOODS SLU

SOFRITO MEDITERRANEO (4×2,5 kg)

Nº de Especificación	300001857
Código Ardo	MBZ610
Fecha 1ª Edición	23/02/2009
Fecha Revisión	22/03/2018
Revisión Nº	05

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mezcla de tomate cubos, calabacín cubos, berenjena cubos, cebolla cortada, pimiento rojo cortado y pimiento verde cortado.

El producto ultracongelado se mezcla y 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.

Lista de ingredientes: tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde.

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 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 8

Bolsas /palet 288

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Porcentaje teórico y tipo de ingrediente:

288f10f9e857c0bf558c9a9463ec6b3eca7b58877f614d9b0e95b48165a89c55

<i>Producto</i>	<i>Tipo</i>	<i>% Medio</i>
Tomate	Cubos 10-12 mm aprox	38
Calabacín	Corte 6x6 mm aprox.	20
Berenjena	Corte 6x6 mm aprox.	20
Cebolla	Corte 6x6 mm aprox.	10
Pimiento rojo	Corte 6x6 mm aprox.	6
Pimiento verde	Corte 6x6 mm aprox.	6

CALIDAD ORGANOLÉPTICA

Apariencia: Típico de cada componente.

Sabor y olor: Característico de cada ingrediente, sin olores ni sabores extraños.

Textura: Firme pero tierna.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio en 100 g de producto congelado:

Energía: 23 kcal / 97 kJ

Proteínas: 1 g

Hidratos de carbono: 3,3 g

de los cuales azúcares: 3 g

Grasas: 0,3 g

de las cuales saturadas: 0,1 g

Fibra: 1,3 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 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

Opcional:

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