



ESPECIFICACIONES ARDO FOODS SLU

MANZANA GAJOS (10×1 kg)

Nº de Especificación	411900
Fecha 1ª Edición	19/03/2015
Fecha Revisión	26/04/2021
Revisión N°	03

DESCRIPCIÓN GENERAL

Manzana procedente de materia prima sana, recolectada en su punto óptimo de maduración. Las manzanas se lavan, se les quita el corazón, se pelan y se cortan en gajos. A continuación, se ultracongelan individualmente a -18 °C o temperaturas inferiores.

El producto ultracongelado se envasa en bolsas de 1 kg, que se codifican, pasan por un controlador de pesos y 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: 1.000g

Error tolerable por defecto 1: 15g

Error tolerable por defecto 2: 30 g

Valor medio/ lote: $\geq 1.000\text{g}$

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 de baja densidad.

Caja de cartón.

Bolsas/ caja 10

Cajas/ capa 9

Capas/ palet 8

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Tamaño

02108bd86a5cf96bece7c80f25310010b73e026d4c35e4d88a47e333364f292f

grosor: 10-20mm
longitud 40-80mm

Definición de Defectos

- a) Materia Extraña: cualquier materia no vegetal, p.ej insectos, madera, piedras, cristal, metal, materia vegetal tóxica inaceptable.
- b) Materia Vegetal extraña impropia: cualquier material vegetal inocua que no provenga de la planta de la manzana.
- c) Materia Vegetal extraña: cualquier material vegetal que provenga de la planta de la manzana, excluido el fruto,
- d) Defecto mayor: piezas con manchas claramente visibles en un área >33% del gajo.
- e) Defecto menor: piezas con manchas visibles en un área del 20-30% del gajo.
- f) Piezas pequeñas:
- g) Piezas grandes:
- h) Piezas dañadas: gajos no completos (<75%)
- i) Variación de color:
- j) Pipas:
- k) Pieles: > 1cm²

Tolerancia de Defectos

1.000 g de muestra deberán tener como máximo:

- a) Materia Extraña: 0 piezas
- b) Materia Vegetal extraña impropia: 0 piezas
- c) Materia Vegetal extraña: 2 piezas
- d) Defecto mayor: 2 piezas
- e) Defecto menor: 4 piezas
- f) Piezas pequeñas: 10%
- g) Piezas grandes: 10%
- h) Piezas dañadas: 7%
- i) Variación de color: 2%
- j) Pipas: 5 piezas
- k) Pieles: 1 pieza

CALIDAD ORGANOLÉPTICA

Color: Blanquecino típico de la variedad.

Sabor y olor: Típicos de la manzana, sin sabores u olores extraños.

Textura: Firme pero tierna.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio en 100 g de producto congelado:

Energía:	50 kcal / 210 kJ
Proteínas:	0,4 g
Hidratos de carbono:	11 g
de los cuales azúcares:	11 g
Grasas:	0,1 g
de las cuales saturadas:	0,0 g
Fibra:	1,6 g
Sal:	0,008 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 SO ₂		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: **XXXXADDD**, donde:

XXXX 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 Vallejo
DPTO. DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD