



ESPECIFICACIONES ARDO FOODS SLU

Quinoa (10x1kg)

Nº de Especificación	000456700
Fecha 1ª Edición	08/02/2017
Fecha Revisión	29/01/2018
Revisión Nº	03

DESCRIPCIÓN GENERAL

Quinoa (*Chenopodium Quinoa.*) procedente de materia prima seca. La quinoa se cuece y se ultracongela en IQF.

El producto ultracongelado se envasa en bolsas de 1 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.

El producto cumple con la última legislación de la UE referente a residuos de metales pesados y pesticidas.

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: 1.000 g

Error tolerable por defecto 1: 15 g

Error tolerable por defecto 2: 30 g

Valor medio/ lote: ≥ 1.000 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.

Cajas/ capa 9

Capas/ palet 9

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

821d4ac32aeaa6ad0c8106f5838f39e19a816f9ef6cf5cf9ed5c5879e53d23de

Definición de Defectos

- a) Materia Extraña: Cualquier materia no vegetal. Por ejemplo insectos, trozos de insectos, madera, cristal, piedras, metales, caracoles, babosas, etc.
- b) Materia Veg. Extraña: Cualquier materia vegetal no derivada de la planta de la quinoa y las cuales no son tóxicas.
- c) Materia Veg. Impropia: Cualquier materia vegetal, diferente a la quinoa, que sea derivada de la propia planta, como hojas, etc.

Tolerancia de Defectos.

1000 g de muestra deberán tener como máximo:

- | | |
|--------|----------|
| a) ME | Ausencia |
| b) MVE | Ausencia |
| c) MVI | Ausencia |

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

- Sabor y olor: Característicos de la quinoa, sin sabores ni olores extraños.
- Color: Blanco roto razonablemente homogéneo
- Textura: Firme

MODO DE PREPARACIÓN



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



Descongelar el producto en el frigorífico. Servir frío.



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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio en 100 g de producto congelado:

Energía:	113 kcal / 479 kJ
Proteínas:	4,8 g
Hidratos de carbono:	19,5 g
de los cuales azúcares:	2,1 g
Grasas:	1,8 g
de las cuales saturadas:	0,2 g
Fibra:	2,4 g
Sal:	0,05 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

Alergenos 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		Alergenos 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	

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 embalaje se marcará con el lote y fecha de duración mínima como se describe a continuación:

Lote: XXYDDD, donde:

XX indica la fábrica

Y 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
DPTO. DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD