



ESPECIFICACIONES ARDO FOODS SLU

EDAMAME – SOJA EN VAINA (10 x 1 kg)

Nº de Especificación	506400
Fecha 1ª Edición	04/05/2023
Fecha Revisión	---
Revisión Nº	01

DESCRIPCION GENERAL

Edamame (soja en vaina) (*Glycine max* (L.)): ca. 100%

* *Todos los ingredientes han sido escaldados*

El producto ultracongelado se envasa en bolsas de 1.000 g 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: 1.000 g

Error tolerable por defecto 1: 15 g

Error tolerable por defecto 2: 30 g

Valor medio/ lote: \geq 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 de baja densidad.

Caja de cartón.

Cajas/ capa 9

Capas/ palet 7

MODO PREPARACIÓN (*cocinar antes de consumir*)

Horno de vapor combi: Verter el contenido sin descongelar en agua hirviendo y cocer al gusto. Escurrir el agua y servir.

Microondas: Calentar la cantidad deseada en un recipiente apropiado, cubrir y calentar en posición de cocción. Remover a la mitad del tiempo de cocinado.

Olla: Cocinar al vapor el producto congelado. Con cuidado de no cocinarlo demasiado. Aliñar al gusto.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio en 100 g de producto congelado:

Energía:	119 kcal / 500 kJ
Proteínas:	10,5 g
Hidratos de carbono:	9,1 g
de los cuales azúcares:	4,9 g
Grasas:	3,4 g
de las cuales saturadas:	0,5 g
Fibra:	5,1 g
Sal:	0,02 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

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				
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 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: **XXADDD**, donde:

XX 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 24 meses a partir de la fecha de envasado.

Aprobado por: Juan Luis Reyes Vallejo
DPTO. DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD