



ESPECIFICACIONES ARDO FOODS SLU

PLÁTANO RODAJAS (1×10 kg)

Nº de Especificación	241900
Fecha 1ª Edición	29/11/2007
Fecha Revisión	02/01/2024
Revisión Nº	06

DESCRIPCIÓN GENERAL

Plátano (banana: *Musa paradisiaca*) procedente de materia prima fresca y sana. Los plátanos se pelan, se seleccionan, se cortan en rodajas de 10 mm aprox. y se ultracongelan individualmente.

El producto ultracongelado se envasa en cajas de 10 kg que pasan por un controlador de pesos, un detector de metales y se codifican. A continuación, se paletizan y almacenan a - 18 °C o temperaturas inferiores.

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: 10.000 g

Error tolerable por defecto 1: 150 g

Error tolerable por defecto 2: 300 g

Valor medio/ lote: ≥ 10.000 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 8

Cajas /palet 72

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Tamaño

Corte: rodajas de 10 mm aprox.

Definición de Defectos

- a) Materia Extraña: materias extrañas como: piedras, maderas, insectos, etc.
- b) Materia Vegetal Extraña Impropia: incluye cualquier materia vegetal inocua que no provenga de la planta del plátano.
- c) Materia Vegetal Extraña de la planta: incluye cualquier material vegetal que derive de la planta del plátano diferente de la parte del plátano comestible
- d) Piezas grandes: > 35 mm diámetro y/o > 12 mm de espesor.
- e) Piezas pequeñas: < 20 mm diámetro y/o 8 mm de espesor.

Tolerancia de Defectos

1.000 g de muestra deberán tener como máximo:

- | | |
|--|----------|
| a) Materia Extraña: | Ausencia |
| b) Materia Vegetal Extraña Impropia: | Ausencia |
| c) Materia Vegetal Extraña de la planta: | 1 pieza |
| d) Piezas grandes: | 10 % |
| e) Piezas pequeñas: | 10 % |

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

- Sabor y olor: Típicos del plátano, sin sabores ni olores extraños.
- Textura: Firme pero tierna.
- Color: Típico de la variedad bastante uniforme.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio en 100 g de producto congelado:

Energía:	80 kcal / 330 kJ
Proteínas:	1,5 g
Hidratos de carbono:	18 g
de los cuales azúcares:	16 g
Grasas:	0,2 g
de las cuales saturadas:	0,1 g
Fibra:	1,5 g
Sal:	0,003 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 2023/915 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

LL Línea (opcional)

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: Bryan Germán
DPTO. DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD