



FICHA TÉCNICA



CHAMPIÑÓN LAMINADO

Documento : S-GREE.155.SP

Versión : 08

Fecha : 01/02/2017

Revisión : 03

Fecha: 01/02/2017

Página : 1 de 6

1. Proveedor

N.V. d'Arta

Pittemsestraat 58 A

8850 ARDOOIE

BÉLGICA

☎ +32.51.74.69.91

📠 +32.51.74.69.68

www.darta.com

2. Características

- Ausencia de aditivos

- Ausencia de OMG's

- Restos de pesticidas : según la legislación europea (cf. www.fytoweb.fgov.be)

- Metales pesados: según la legislación europea (belga).

- Champiñón laminado :

. *Etapa 1:* las champiñones se limpian, se lavan y se cortan.

. *Etapa 2:* las champiñones se congelan de manera IQF hasta alcanzar una temperatura de al menos – 20 °C.

. *Defectos:* * cuerpos extraños: ausente

* restos de raíz: max 0.1%

* trozos < 10 mm: máx. 3%

* conjunto de más de 2 piezas: < 3 piezas/500 g

- Información nutritiva (gramo / cada 100 gramos):

. *Energía :* 58 kJ – 14 kcal

. *Grasas:* 0.00

. *de las cuales saturadas:* 0.00

. *Hidratos de carbono:* 0.40

. *de los cuales azúcares:* 0.20



FICHA TÉCNICA



CHAMPIÑÓN LAMINADO

Documento : S-GREE.155.SP

Versión : 08

Fecha : 01/02/2017

Revisión : 03

Fecha: 01/02/2017

Página : 2 de 6

. Proteínas: 2.30

. Sal: 0.013

- Países de origen: Países Bajos

3. Características microbiológicas

- Micro-organismos aerobios totales: < 5 x 10⁶ / g
- Coliformes: < 5 x 10⁴ / g
- E.-Coli: < 10² / g
- Levaduras & hongos: < 25.000 / g
- Salmonella: ausente / 25 g
- Listeria monocytogenes: < 10² / g

4. Dimensiones del producto

- Corte: 7 mm ±1 mm
- Tallo: max. 45 mm (> 45 mm: max. 10%)
- Diámetro ("sombrero") 20-80 mm (> 80 mm: max. 5%)

5. Proceso de embalaje

- E-código ("e"): conforme los reglamentos
- Surtido óptico
- Detector de metal:
 - . Cada línea de embalaje es equipado de un detector de metal
 - . El laboratorio controla cada línea de embalaje al menos una vez cada 2 horas.
 - . Sensibilidad:
 - 2.0 mm Fe
 - 3.0 mm acero inoxidable
 - 3.0 mm Non-Fe



FICHA TÉCNICA



CHAMPIÑÓN LAMINADO

Documento : S-GREE.155.SP

Versión : 08

Fecha : 01/02/2017

Página : 3 de 6

Revisión : 03

Fecha: 01/02/2017

6. Embalaje



1. 15x450 g

- Bolsa:

Material: Polietileno

Dimensiones: 460 x 260 mm

Espesor: 55 µm

Peso: 6.3 g

Peso neto: 450 g

Código de barras: 5 413408 111714

- Caja:

Color: marrón

Peso de la caja: 265.4 g

Dimensiones: 330x240x185 mm

Código de barras: 5 413408 031319

- Paletización: 10x9 cajas = 607.5 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)
8 x 12 cajas = 648 kg / paleta (net) (= palet industrial)

2. 10x1 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 330 mm

Espesor: 55 µm

Peso: 9.25 g

Peso neto: 1000 g

Código de barras: 5 413408 111738

- Caja:

Color: marrón

Peso: 293,2 g



FICHA TÉCNICA



CHAMPIÑÓN LAMINADO

Documento : S-GREE.155.SP

Versión : 08

Fecha : 01/02/2017

Página : 4 de 6

Revisión : 03

Fecha: 01/02/2017

Dimensiones: 380x245x230 mm

Código de barras: 5 413408 021310

- Paletización: 7x9 cajas = 630 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)
6 x 12 cajas = 720 kg / palet (net) (=palet industrial)

3. 4x2.5 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 440 mm

Espesor: 50 µm

Peso: 11.7 g

Peso neto: 2500 g

Código de barras: 5 413408 101715

- Caja:

Color: marrón

Dimensiones: 380x245x215 mm

Código de barras: 5 413408 421318

- Paletización: 7x9 cajas = 630 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)
7x12 cajas = 840 kg / palet (net) (=palet industrial)

7. Almacenaje y conservabilidad

- Conservabilidad a temperatura constante de -18°C : 30 meses después del embalaje
- Código: L x yyy z ww D
 - x = última cifra del año de envase
 - yyy = día de envase
 - z = turno de envase (A, B ou C)
 - ww = línea de envase (01, 02, 03, 04, 05, ...)
- Temperatura del almacenaje (en la fábrica): máx. -20°C
- Transporte: . temperatura al cargar: máx. -18°C



FICHA TÉCNICA



CHAMPIÑÓN LAMINADO

Documento : S-GREE.155.SP

Versión : 08

Fecha : 01/02/2017

Página : 5 de 6

Revisión : 03

Fecha: 01/02/2017

. temperatura al transportar: max. -20°C

- Temperatura del almacenaje durante la distribución: máx. -18°C

8. Conservación y modo de empleo por el consumidor

- Conservación en el congelador:

-6°C: 2 días

-12°C: 1 mes

-18°C: consulte la fecha de caducidad

- Modo de empleo:

. No es necesario descongelar las verduras antes de cocinar.

. Calentar un poco de aceite en la sartén. Verter el producto sin descongelar directamente en la sartén y dejar hervir a fuego lento, sin tapar, durante 10-12 minutos aproximadamente, removiendo de vez en cuando.

. Añadir sal y hierbas a gusto.

. No volver a congelar un producto descongelado.

10. Alergenos

Alergenos	Presencia en producto?	Concentración
Cereales que contienen gluten (p.ej. trigo, centeno, cebada, avena, ...) y productos a base de estos cereales	No	
Mariscos y productos a base de mariscos	No	
Huevos y productos a base de huevos	No	
Pescado y productos a base de pescado	No	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	



FICHA TÉCNICA



CHAMPIÑÓN LAMINADO

Documento : S-GREE.155.SP

Versión : 08

Fecha : 01/02/2017

Página : 6 de 6

Revisión : 03

Fecha: 01/02/2017

Soja y productos a base de soja	No	
Leche y productos a base de leche (lactosa incluida)	No	
Aquenios * y productos a base de aquenios *	No	
Apio y productos a base de apio	No	
Mostaza y productos a base de mostaza	No	
Sésamo y productos a base de sésamo	No	
Dióxido de azufre y sulfitos, expresado como SO ₂ , en concentraciones de 10 mg / kg o 10 mg / l	No	
Lupino y productos a base de lupino	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	

* almendras (*Amygdalus communis* L.) , avellanas (*Corylus avellana*) , nueces (*Juglans regia*) , anacardos (*Anacardium occidentale*) , pacanes (*Carva illinoiesis* (*Wangenh.*) *K. Koch*) , nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*) , pistachos (*Pistacia vera*) , nueces de macadamia (*Macadamia ternifolia*)

11. Declaración general

Declaramos que nuestra producción está libre de material de vidrio.

Declaramos que nuestros productos y ingredientes no son tratados con radiación o gas.