

MAZORCAS DE MAIZ IQF

1 Descripción

Descripción del producto	mazorcas de maíz IQF
Ingredientes	100% mazorcas de maíz dulces (sin aditivos, sin colorants, sin OMG)
Origen geográfico	Hungría, Polonia
Descripción del proceso	Las mazorcas de maíz se lavan, se escaldan y se congelan rápidamente de forma individual.
Nombre latin	Zea mais L. Saccharata Koern
Período de cosecha	Agosto – Septiembre

Tamaños	Se cortan ambos extremos, el tamaño de las mazorcas oscila entre 130 y 140 mm, y se pesan más de 250g según la solicitud del cliente y dependiendo de la cosecha. En el caso de las mini mazorcas, el tamaño puede variar entre 6,5 y 7,5 cm.
---------	---

2 Estándares microbiológicos (cfu/g)

	Máximo
Recuento total de bacterias aerobias a 30 °C	5.000.000
Coliformes	1.000.000
Escherichia coli	1000
Staphylococcus aureus	100
Salmonela	Ausencia en 25g
Levaduras y mohos	1000
Listeria monocitogenes	Ausencia en 25g

3 Estándares sensoriales

Por 200g (preparada)	
Color	De color uniforme, amarillo pálido o crema, posiblemente ligeramente mate.
Sabor/ Olor	Completo, característico de la especie, suave y dulce
Textura	Tierno pero firme

IQF CORN COBS

4 Estándares químicos

Tratamiento térmico	Sin tratamiento térmico
Pesticidas	De conformidad con el Reglamento CE 396/2005 y sus modificaciones
Metales pesados y nitratos	De conformidad con el Reglamento CE 1881/2006 y sus modificaciones
OMG	El product está libre de OMG, según los Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003 A
Radiación	El product no está irradiado

5 Foto



6 Promedio de valores nutricionales

As per 100 g :

Energía Kcal Kj		Fat	Sat. Fat	Carbo- hidratos	Azúca r	Proteín a	Sal	Fibras	Azúca res añadi dos	Vitami na D	Potas io
75 kcal	312 kJ	1,7 g	0,5 g	10,4 g	6,7 g	2,7 g	156 mg	3,7 g	0,0g	0,0µg	250mg

Fuente	Nubel 'De Belgische voedingsmiddelentabel. 6th edición
--------	--

7 Alérgenos

Alérgenos según el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y sus modificaciones.
--

	Presente en el producto	Presente en la fábrica	Posible contaminación cruzada
Cereales que contienen gluten	No	No	No
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	No	No	No
Pescado y productos derivados	No	No	No
Cacahuetes y productos derivados	No	No	No
Soja y productos derivados	No	No	No
Leche y productos derivados	No	No	No
Frutos secos y productos derivados	No	No	No
Apio y productos derivados	No	Sí, se gestiona en el sitio	No
Semillas de sésamo y productos derivados	No	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro, expresados como SO ₂ .	No	No	No
Lupino y productos derivados	No	No	No
Moluscos y productos derivados	No	No	No
Mostaza	No	No	No

8 Definición de defectos

- **Materia vegetal extraña (MVE):** materia vegetal relacionado con especies
- **Materia vegetal extraña (MVE):** materia vegetal no relacionado con la especie
- **Materia extraña (ME):** materiales no relacionados con especies
- **Falta de granos**
- **Hojas de cáscara**
- **Granos dañados**
- **Granos marrones/negros**

IQF CORN COBS

- **Granos de color marrón**
- **Mazorcas prohibidas**

9 Defectos

La presencia de defectos se examina en una muestra de 500 g.

DEFECTOS	MAXIMO
Materia vegetal extraña	0
Materia vegetal extraña	0
Materia vegetal	0
Falta de granos	1 row
Hojas de cáscara	4 cm ²
Granos dañados	25 granos o 12 granos/mazorca
Granos marrones/negros	0
Granos de color marrón	1 por número
Mazorcas prohibidas	0

10 Embalaje

EMBALAJE INDUSTRIAL	
Peso neto	Cajas de cartón de 10 kg
	Sacos de papel marrón de 15-20 kg
	Sacos de polietileno de 15-20 kg
	Contenedores de 1/8 octabins / ½ octabins.
Palet	Europeo / industrial

Todos los materiales de embalaje son aptos para uso alimentario (según la legislación europea vigente). El embalaje y la disposición de los palés deben acordarse con el departamento de ventas de Homifreez. Se pueden considerar opciones de embalaje alternativas.

Lote	LYDDD : L= Código de lote, Y = última letra del año, DDD = día del año de envasado.
Consumir preferentemente antes de	Máximo 30 meses desde el envasado
Condiciones de almacenamiento	Máximo -18°C.

11 Instrucciones de cocinado

Cocinar desde congelado. Preparar como verduras frescas, reduciendo el tiempo de cocción. Preferiblemente en agua hirviendo. Asegurarse de que el producto esté bien caliente antes de servir. Añadir especias al gusto.

IQF CORN COBS

Nunca vuelva a congelar un producto descongelado.

Versie	Datum	Reden van wijziging
8	22/09/2023	Actualización Total
9	16/06/2025	Comprobación de Origen