

JUDÍAS VERDES TROCEADAS

1 Descripción

Descripción del producto	Judías verdes troceadas IQF
Ingredientes	100% Judías verdes (sin aditivos, sin pigmentos de color)
Origen Geográfico	Bélgica, Países Bajos, Francia
Descripción del proceso	Las judías se cortan en trozos de longitud aparentemente uniforme. Las judías romanas cortadas se lavan, se cortan y se congelan rápidamente de forma individual.
Nombre Latin	<i>Phaseolus vulgaris L</i>
Período de cosecha	Agosto – Octubre
Tamaños	Las judías verdes cortadas tienen 2 pulgadas (longitud de 10 a 40 mm)

2 Estándares microbiológicos (cfu/g)

	Máximo
Recuento total de bacterias aerobias a 30 °C	500.000
Coliformes	1000
Escherichia coli	100
Staphylococcus aureus	50
Salmonela	Ausencia en 25g
Levaduras y mohos	10.000
Listeria monocitogenes	<10

3 Estándares sensoriales

Por 200g (preparado)	
Color	Verde uniforme
Sabor/Olor	Completo, característico de la especie
Textura	Tierno pero firme

JUDIAS VERDES TROCEADAS

4 Estándares químicos

Tratamiento térmico	Escaldado a aproximadamente 92 °C durante aproximadamente 4 minutos, dependiendo de la prueba de peroxidasa.
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 producto está libre de OMG, de acuerdo con los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003 A.
Radiación	El producto no está irradiado

5 Foto



6 Valores nutricionales promedio

Por cada 100 g :

Energía Kcal Kj		Fat	Sat. Fat	Carbo- hidratos	Azúca r	Proteín a	Sal	Fibras	Azúca res añadi dos	Vitam ina D	Potasio
24 kcal	100 kJ	0,1 g	0,1 g	3,7 g	1,0 g	2,0 g	11mg	2.6 g	0,0g	0,0µg	232 mg

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

JUDIAS VERDES TROCEADAS

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
Lupina y productos derivados	No	No	No
Moluscos y productos derivados	No	No	No
Mostaza	No	No	No

JUDIAS VERDES TROCEADAS

8 Definición de defectos

- **Manchas menores:** magulladuras y puntas marrones con una superficie equivalente a un círculo con un diámetro entre:
 - 2 y 4 mm para judías verdes enteras extrafinas.
 - 3 y 6 mm para los demás tamaños.
- **Manchas graves:**
 - Magulladuras y puntas marrones similares a las anteriores, con una superficie mayor que un círculo de diámetro de:
 - 4 mm para judías verdes enteras extrafinas.
 - 6 mm para los demás tamaños.
 - Manchas de color intenso con una superficie equivalente a un círculo de diámetro entre:
 - 2 y 4 mm para judías verdes enteras extrafinas.
 - 3 y 6 mm para los demás tamaños.
- **Vainas dañadas mecánicamente:** vainas prensadas o partidas, con pérdida de pulpa.
- **Vainas fibrosas:** vainas con fibras que rodean toda la vaina y que poseen una resistencia considerable, o vainas con un revestimiento interno de pergamino. Estas fibras no deben confundirse con las pequeñas fibras, sin resistencia, que se encuentran entre las dos mitades de la vaina.
- **Fragmentos pequeños:** fragmentos de menos de 40 mm.
- **Tallos:** trozos de tallo, adheridos o no a la vaina, de menos de 25 mm.
- **Materia vegetal extraña:** trozos de tallo, adheridos o no a la vaina, de más de 25mm, y cualquier otra materia vegetal.
- **Materia vegetal extraña (MVE):** materia vegetal no relacionado con la especie.
- **Materia extraña (ME):** materiales no relacionados con la especie.

9 Defectos

Se examina la presencia de defectos en una muestra de 500g.

DEFECTOS	MAXIMO
ME	0
MVE	0,50%
MVE	3PC/kg
Pequeños defectos	12%
Manchas graves	8%
Cápsulas dañadas mecánicamente	5%
Cápsulas fibrosas	1%

JUDIAS VERDES TROCEADAS	
Piezas pequeñas	20%
Tallos	2%

10 Embalaje

Las judías verdes troceadas se pueden envasar bajo diferentes marcas propias:

- HOMI 1 kg e
- BOREAL 2,5 kg e
- DEWFRI 2.5kg e

ENVASES PARA VENTA AL POR MENOR	
Peso neto	De 300 g a 2500 g
Envase	Bolsas de PE empaquetadas en cajas de cartón.
Palet	Europeo/industrial
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 octabin / ½ octabin
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 = último día del año, DDD = día del año del embalaje
Consumir preferentemente antes de	Máximo 30 meses desde el envasado
Condiciones térmicas	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.

Nunca vuelva a congelar un producto descongelado.

Versie	Datum	Reden van wijziging
6	11/09/2023	actualización total
7	10/06/2025	control de origen