

PUERROS

1 Descripción

Descripción del producto	Puerro
Ingredientes	100% puerro (sin aditivos, ni pigmentos)
Origen geográfico	Bélgica, Francia
Descripción del proceso	Los puerros se lavan, se escaldan y se congelan rápidamente de forma individual.
Nombre latin	<i>Allium porrum L</i>
Periodo de cosecha	Septiembre – Abril.

Tamaños	Los puerros se pueden presentar de diferentes formas : • Puerros cortados al 50/50 • Puerros cortados al 70/30 • Parte blanca del puerro • Rodajas de puerro. • Puerros cortados en dados de 10mm
---------	---

La relación 50/50 y 70/30 corresponde a la proporción entre la longitud de las hojas blancas y la de las hojas verdes antes del corte. El puerro se corta en trozos perpendiculares al eje longitudinal. Los trozos tienen una longitud de entre 10 y 40 mm, según el diámetro del puerro.

La parte blanca del puerro tiene una longitud de 12 a 20 cm.

Los aros de puerro se preparan a partir de variedades turcas de color verde claro casi uniforme. El puerro se corta en aros perpendiculares al eje longitudinal. Los aros tienen un grosor de entre 10 y 30 mm.

2 Estándares microbiológicos (cfu/g)

	Máximo
Recuento aerobio total 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

PUERROS

3 Estándares sensoriales

Por 200g (preparado)	
Color	Varía de blanco a verde oscuro.
Sabor/Olor	Completo, característico de la especie
Textura	Tierna pero firme

4 Estándares químicos

Tratamiento térmico	No blanqueado
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



PUERROS

6 Promedio de valores nutricionales

Por 100 g :

Energía Kcal KJ		Fat	Sat. Fat	Carbohidratos	Azúcar	Proteína	Sal	Fibras	Azúcares añadidos	Vitamina D	Potasio
22 kcal	90 kJ	0,0 g	0,0 g	3,1 g	3,1 g	1,3 g	15mg	1,9 g	0,0g	0,0µg	189mg

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 y productos derivados	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

PUERROS			
Moluscos y productos derivados	No	No	No
Mostaza	No	No	No

8 Definición de defectos

- **Materia extraña (ME):** materiales no relacionados con especies
- **Materia vegetal extraña (MVE):** materia vegetal no relacionado con la especie
- **Materia vegetal extraña (MVE):** materia vegetal relacionado con especies
- **Defectos de color:** Las hojas amarillentas o con decoloración afectan la apariencia del producto. Estas hojas de color amarillo parduzco no deben confundirse con las hojas jóvenes de color amarillo verdoso que se encuentran en el interior del puerro.
- **Puntos principales:** Manchas oscuras que cubren un área cuya dimensión mayor es superior a 20 mm.
- **Manchas menores:** Manchas pálidas que cubren un área cuya dimensión mayor es superior a 10 mm.
- **Raíces:** Disco radicular unido al puerro o no, o partes de las raíces unidas al puerro o no.

9 Defectos

Se examina la presencia de defectos en una muestra de 300 g.

DEFECTOS	MAXIMO
ME	0
MVE	0
MVE	1 en número
Impurezas minerales	0.1% en peso
Defectos de color	5 en número
Puntos principals	4 en número
Manchas menores	6 en número
Raíces	1 en número

PUERROS

10 Envases

El puerro se puede envasar en 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 300g a 2500g
Envase	Bolsas de polietileno empaquetadas en cajas de cartón.
Palet	Europeo / industrial
INDUSTRY PACKAGING	
Peso neto	Cajas de cartón de 10 kg
	Bolsas de papel marrón de 15-20 kg
	Bolsas de PE de 15-20 kg
	Octabinos / ½ octabinos.
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.

Número de lote	LYDDD : L= Código de lote, Y = última letra del año, DDD = día del año del embalaje.
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 los puerros frescos. Preferiblemente en

agua hirviendo. Asegúrese de que el product esté bien caliente antes de server.

Añada especias al gusto.

Nunca vuelva a congelar un product descongelado.

Versie	Datum	Reden van wijziging
11	25/08/2023	Actualización total
12	06/02/2024	Agregar puerros 80/20
13	17/06/2025	Control de origen