



Especificaciones

Fresas Congeladas IQF

Actualizada: 01/01/2018

Descripción del Producto

Origen: Egipto

Información general: IQF, sin rodadura, no apelmazadas

Material no modificado genéticamente

Materia prima sana y madura, sin fermentar y sin hongos

Libre de cuerpos extraños – detección de metales

Composición: Fresas

Color: Rojo

Sabor: Típico de las fresas

Olor: Típico de las fresas

Textura: Firme, piezas enteras, sin triturar

Cosecha: 2018

Caducidad: 24 meses

Variedad: Festival/Fortuna

Transporte

Vehículos refrigerados a una temperatura $a \leq -18^{\circ}\text{C}$.

Etiquetado

Descripción del producto

Número de lote

Fecha de caducidad o consumo preferente

Peso Neto

Información nutricional

RGSEAA: 40.23981/MU

Información Nutricional

Energía	137 kJ
Proteína	0.8 g
Grasas – total	0.4 g
- de las cuales son saturadas	0 g
Hidratos de carbono	6.7 g
- de las cuales son azúcares	
Sodio	2 mg
Fibra Dietética	1.3 g



Especificaciones

Fresas Congeladas IQF

Actualizada: 01/01/2018

Características Químicas y Físicas

Brix: min. 7°

PH: 3.1 ± 0.3

Tamaño: sin calibrar

Calics: max. 1/10kg

Arena: max. 0.5%

Residuos de pesticidas: conforme 90/842 EEC

Características Bacteriológicas

Recuento total de placas (gérmenes/gr): <104

Moho (/gr): <103

Levadura (/gr): <103

Coliformes (/gr): <103

Entero bacterias (/gr): <103

Envasado / Almacenamiento

Envasado: 4 x 2,5 kg

Almacenamiento: máx. -18°C

Metales pesados

Ausente.

Residuos de plaguicidas, metales pesados, nitratos

Cumple la reglamentación de la UE, **Reglamento (CE) N° 396/2005** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo (y sus modificaciones posteriores). Análisis realizado por laboratorio externo acreditado.

Cumple la reglamentación de la UE, **Reglamento (UE) N° 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión. Análisis realizado por laboratorio externo acreditado.

Cumple la reglamentación de la UE, **Reglamento (CE) n° 2073/2005** de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Análisis realizado por laboratorio externo acreditado.

Cumple la reglamentación de la UE, **Reglamento (CE) n° 1881/2006** de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (y sus modificaciones posteriores). Análisis realizado por laboratorio externo acreditado.