
1603601449 - COLIFLOR 40/60 CN 4/2,5 KG

1. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO

Coliflor Producto ultracongelado

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La coliflor (*Brassica oleracea L. convar. botrytis*) debe estar fresca, sana y libre de materias extrañas a la planta. Durante el proceso de fabricación la coliflor se selecciona, se trocea para posteriormente escaldarse y se ultracongelan I.Q.F. hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C. Finalmente se envasa y se almacena en cámaras internas o externas.

3. COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA

<u>Producto</u>	<u>Porcentaje</u>
COLIFLOR 40/60	100 %

4. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (Valores medios en 100 g)

Valor energético	113 kJ
Valor energético	27 kcal
Grasas	0 g
de las cuales ácidos grasos saturados	0 g
Hidratos de carbono	3,5 g
de los cuales azúcares	2,4 g
Fibra alimentaria	2,3 g
Proteínas	2 g
Sal	0,04 g

Origen valores nutricionales:

☒ Valores medios de análisis ☐ Base de datos ☐ Ficha técnica proveedor ☐ Datos del cliente

1603601449 - COLIFLOR 40/60 CN 4/2,5 KG

5. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	TOLERANCIAS	DEFINICIÓN OPERATIVA
TALLOS Y HOJAS SUELTAS	% en peso	≤ 1	Floretes en los que queda sólo el tallo y las ramificaciones y/o hojas sueltas
MIGAJA	% en peso	≤ 2	Unidades que pasan por un tamiz de luz de 11,2 mm
DEFECTO DE COLOR	Ud/Kg	≤ 1	Unidades con coloración diferente al blanco o crema del producto, de un diámetro mayor a 20 mm
DEFECTO MENOR	Ud/Kg	≤ 2	Unidades con manchas de diámetro de 2 a 6 mm
DEFECTO MAYOR	Ud/Kg	≤ 1	Unidades con manchas de diámetro mayor a 6 mm
DEFECTO DE MADUREZ	Ud/Kg	≤ 2	Unidades con falta de apariencia compacta en la superficie del florete, debido a exceso de maduración del producto.
DEFECTO DE CORTE	Ud/Kg	≤ 5	La longitud del diámetro menor del florete no debe superar la altura del mismo
TALLO VERDE CLARO	Ud/Kg	≤ 3	Presencia de tallos con tonalidad visiblemente verdosa
FUERA DE CALIBRE	% en peso	≤ 20	Unidades cuyo tamaño es inferior al límite mínimo o superior al límite máximo del calibre. El calibre se mide considerando la parte más ancha del diámetro menos de la cabeza del florete.
MATERIA VEGETAL	Ud/Kg	≤ 1	Materia vegetal procedente de la planta que no es el producto en sí mismo
MATERIA EXTRAÑA VEGETAL	Ud/Kg	Ausencia	Materia vegetal no procedente de la planta
MATERIA EXTRAÑA	Ud/Kg	Ausencia	Materia no procedente de la planta, como piedras, insectos, madera...

A) Características físicas

CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
Calibre	40/60 MM

Tipo de proceso: ESCALDADO

1603601449 - COLIFLOR 40/60 CN 4/2,5 KG

B) Características organolépticas

Aspecto	Color blanco homogéneo o ligeramente crema. Se admite una leve tonalidad verde en los tallos.
Textura	Su textura ha de ser firme y uniforme, no excesivamente dura o blanda.
Sabor	Característico de la coliflor, fresco. Exento de sabores extraños.

C) Características químicas

El contenido de residuales de plaguicidas y contaminantes cumple la Legislación Europea vigente.

D) Características microbiológicas

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	n	c	m	M
E. coli	5	2	1x10 ² ufc/g	1x10 ³ ufc/g
Listeria monocytogenes	5	2	1x10 ufc/g	1x10 ² ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g

Reglamento (CE) 2073/2005

6. ALÉRGENOS

El producto no es alérgeno, no contiene ingredientes alérgenos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alérgeno tal y como se establece en el Anexo II del Reglamento (EU) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

1603601449 - COLIFLOR 40/60 CN 4/2,5 KG

	Gluten
	Crustáceos
	Huevos
	Pescado
	Cacahuete
	Soja
	Leche
	Frutos de cáscara
	Apio
	Mostaza
	Sésamo
	Sulfitos
	Altramuces
	Moluscos



Si Contiene



No Contiene



Trazas

7. OGM'S

Todos los ingredientes procederán de semillas no modificadas genéticamente.

8. IRRADIACIÓN

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar a una temperatura mínima de -18°C.

1603601449 - COLIFLOR 40/60 CN 4/2,5 KG

10. MODO DE EMPLEO

- Air Fryer : Echar el producto directamente sin descongelar en la cesta de la air-fryer sobre recipiente apto para air-fryer, añadir un poco de aceite y cocinar durante 10-12 minutos a 200 °C. Remover a mitad del cocinado. Ajustar cantidad de producto a cocinar en fun
- Cazuela : Echar el producto directamente sin descongelar en agua hirviendo y cocer durante 6-7 minutos aproximadamente a partir de que vuelva a hervir. Escurrir el agua de cocción y aderezar al gusto.

El producto de la bolsa que no se vaya a utilizar se volverá a cerrar, para devolverlo lo más rápidamente posible al congelador.

ATENCIÓN: No volver nunca a congelar producto que se haya descongelado

11. CADUCIDAD

730 días tras la fecha de envasado, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA (MM: Mes; AAAA: Año).

12. LOTE

DD/MM/AA (DD: Día; MM: Mes; AA: Año) El número de unidades corresponde máximo a un mismo día de envasado

13. MARCA COMERCIAL

CN

14. FORMATO

Peso neto unidad de ventas: 2,5 KG

- Material envase Bolsa: LDPE Transparente 60 micras acabado mate
- Material embalaje: cartón

1603601449 - COLIFLOR 40/60 CN 4/2,5 KG

15. TRAZABILIDAD

La trazabilidad del producto responde a cualquiera de los siguientes elementos:

- Lote
- Hora, para producto envasado en bolsa.
- nº pallet

16. LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento 382/2021 de la comisión de 3 de marzo de 2021 por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) nº 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 posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 915/2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 1881/2006.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) nº 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.