

	<i>SPECIFICATION</i>		
ZANAHORIA PARISINA 18/24 mm			
Document : S-GREE.009.E	Version : 08	Date : 20/02/2023	Page : 1 to 6
	Revision : 02	Date : 20/02/2023	

1. Descripción del producto

- GMO-free
- Restos de pesticidas; cumplimiento de la legislación de la UE.
- Sin aditivos.
- Metales pesados: siguiendo la legislación de la UE.
- Zanahoria Parisina 18/24 mm.
 - . Paso 1: las zanahorias se limpian, se quitan las piedras, se lavan.
 - . Paso 2: las zanahorias se pelan (con vapor).
 - . Paso 3: las zanahorias se escaldan (peroxidase negativa) y se enfrían.
 - . Paso 4: las zanahorias se congelan individualmente de forma rápida (IQF) hasta que alcanzan una temperatura inferior a -20°C.
 - . Defectos:
 - * FM: ausente
 - * Daños mecánicos: max 2 uds/500g
 - * Manchas > 6 mm: max 3 uds/500g
 - * Manchas de 3-6 mm: max 6 uds/500g
- Información Nutricional (gramo / por 100 gramos):
 - . Energía: 144 kJ – 34 kcal
 - . Grasas: 0.0
 - . De las cuales saturadas: 0.0
 - . Carbohidratos: 6.7
 - . De los cuales azúcares: 6.5
 - . Proteína: 0.4
 - . Sal: 0.10
- Países de origen: Bélgica, Holanda.

2. Normas Bacteriológicas

- Recuento total de bacterias: < 10⁵ / g
- Coliformes: < 10³ / g

	<i>SPECIFICATION</i>		
ZANAHORIA PARISINA 18/24 mm			
Document : S-GREE.009.E	Version : 08	Date : 20/02/2023	Page : 2 to 6
	Revision : 02	Date : 20/02/2023	

- E. Coli: < 10² / g
 - Mohos y levaduras: < 10³ / g
 - Salmonella: absent / 25 g
 - Listeria monocytogenes: <10² / g
-

3. Dimensiones del producto

- Diámetro: 18-24 mm: mínimo 80%

Medida en el lado más pequeño de la zanahoria

4. Proceso de envasado

- Código – E("e"): de conformidad con las normas
 - Clasificación óptica
 - Detección de metales:.. Un detector de metales en cada línea de envasado
 - . Cada línea de envasado es revisada al menos una vez cada dos horas por el laboratorio.
 - . Sensibilidad:
 - 2.0 mm de hierro
 - 3.0 mm de acero inoxidable
 - 3.0 mm sin hierro
-

5. Envasado



1. 15x450 g

- Película:

Material: Polietileno

Longitud: 240 mm

Peso: 4.9 g

Peso neto: 450 g

Código – EAN: 5 413408 12306 9

	<i>SPECIFICATION</i>		
ZANAHORIA PARISINA 18/24 mm			
Document : S-GREE.009.E	Version : 08	Date : 20/02/2023	Page : 3 to 6
	Revision : 02	Date : 20/02/2023	

- Estuche

Color: marrón

Peso: 243.9 g

Dimensiones: 330x240x180 mm

Código – EAN: 5 413408 03423 5

- Palletizacion: 10x10 estuches = 675 kg / pallet (neto) (= PALET EUROPEO)

2. 4x2.5 kg

- Película:

Material: Polietileno

Longitud: 380 mm

Espesor: 55 µm

Peso: 11.7 g

Peso neto: 2500 g

Código – EAN: 5 413408103078

- Estuche

Color: marrón

Peso: 265.4 g

Dimensiones: 380x245x185 mm

Código – EAN: 5 413408424234

- Palletizacion: 9x9 estuches = 810 kg / pallet (neto) (= PALET EUROPEO)

8 x 12 estuches = 960 kg / pallet (neto) (PALET INDUSTRIAL)

3. 2x.5 kg

- Película:

Material: Polietileno

Longitud: 730 mm

Espesor: 55 µm

Peso: 18 g

Peso neto: 5000 g

- Estuche

	<i>SPECIFICATION</i>		
ZANAHORIA PARISINA 18/24 mm			
Document : S-GREE.009.E	Version : 08	Date : 20/02/2023	Page : 4 to 6
	Revision : 02	Date : 20/02/2023	

Color: marrón

Peso: 265.4 g

Dimensiones: 380x245x185 mm

Código – EAN: 5 413408 53423 0

- Palletizacion: 9x9 estuches = 810 kg / pallet (neto) (= PALET EUROPEO)

4. Otros embalajes: se discutirán

6. Almacenamiento y fecha de caducidad

- Fecha de caducidad (cuando se siguen todas las directrices que se mencionan a continuación):

30 meses después del envasado (ver embalaje).

- Código de producción : L x yyy z ww D

x = último número del año en que se ha envasado el producto

yyy = día en que se ha envasado el producto (p. ej., 1 de Enero = 001)

z = cambio (A, B of C)

ww = línea de envasado (01, 02, 03, 04, 05, ...)

- Temperatura de almacenamiento (congelador de fábrica): max -20 °C

- Transporte: temperature de la carga: max. -18 °C

Temperature de transporte: max. -20 °C

- Temperatura de almacenamiento en distribución: max. -18 °C

7. Almacenamiento y preparación por el consumidor

- Almacenamiento:

. Refrigerador: 24 horas

. Compartimento congelador en el refrigerador: 48 horas

. Congelador : -6 °C: 2 días

-12 °C : 1 mes

-18 °C: ver fecha de caducidad

	<i>SPECIFICATION</i>		
ZANAHORIA PARISINA 18/24 mm			
Document : S-GREE.009.E	Version : 08	Date : 20/02/2023	Page : 5 to 6
	Revision : 02	Date : 20/02/2023	

- Advertencia:

. Nunca vuelva a congelar productos descongelados.

- Instrucciones de cocción:

. Mejor cocinado congelado

. Agregue las verduras ultracongeladas al agua hirviendo, sazone al gusto y cocine a fuego lento durante aproximadamente 6-8 minutos.

. Estas verduras también son aptas para preparar en el microondas

8. Alérgenos

Alérgenos	Presente	Concentración
Cereales que contienen gluten(p. ej., avena, trigo, Centeno, etc.) y sus derivados	No	
Crustáceos y sus derivados	No	
Huevos y sus derivados	No	
Pescado y sus derivados	No	
Cacahuetes y sus derivados	No	
Soja y sus derivados	No	
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	No	
Frutas con cascara y sus derivados	No	
Apio y sus derivados	No	
Mostaza y sus derivados	No	
Semillas de sésamo y sus derivados	No	
Dióxido de azufre y sulfitos, etiquetados como SO ₂ , en niveles superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	No	
Altramuces y sus derivados	No	
Moluscos y sus derivados	No	

	<i>SPECIFICATION</i>		
ZANAHORIA PARISINA 18/24 mm			
Document : S-GREE.009.E	Version : 08	Date : 20/02/2023	Page : 6 to 6
	Revision : 02	Date : 20/02/2023	

* almendra (*Amygdalus communis* L.), avellana (*Corylus avellana*), nuez (*Juglans regia*), anacardo (*Anacardium occidentale*), nuez pecana (*Carva illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch), nuez de Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistacho (*Pistacia vera*), nuez de Macadamia y nuez de Queensland (*Macadamia ternifolia*)

9. Declaración general

Declaramos que nuestras áreas de producción están libres de material de vidrio.
Declaramos que bajo ninguna circunstancia los productos e ingredientes son tratados con radiación o gases.