

ZANAHORIA EXTRA FINA CORTADA

Documento : S-GREE.012.SP	Versión : 06	Fecha : 04/02/2016	Página : 1 de 6
	Revisión : 03	Fecha : 23/10/2018	

1. Características

- Ausencia de OMG's
- Restos de pesticidas: según la legislación europea (cf. www.fytoweb.fgov.be)
- Metales pesados: según la legislación europea (belga).
- Ausencia de aditivos
- Zanahoria extra fina (6/16mm)
 - . *Etapa 1:* las zanahorias se pelan con vapor, las piedras se quitan y las zanahorias se lavan.
 - . *Etapa 2:* las zanahorias se escaldan (peroxidasa-negativa) y se enfrían.
 - . *Etapa 3:* las zanahorias se congelan de manera IQF hasta alcanzar una temperatura de al menos - 20 °C.
 - . *Defectos:* * ausencia de cuerpos extraños
 - * puntas verdes: máx 5 pzs/500 g (la descoloración verde cubre un área de mín. 4 mm desde la punta a la baja).
 - * hendiduras: máx. 8 pzs/500 g (hendiduras que son más largas de 1/2 de la zanahoria y que son más anchas de 2mm)
 - * manchas oscuras > 3mm: máx. 10 pzs/500 g

ZANAHORIA EXTRA FINA CORTADA

Documento : S-GREE.012.SP	Versión : 06	Fecha : 04/02/2016	Página : 2 de 6
	Revisión : 03	Fecha : 23/10/2018	

* diámetro > 16 mm: máx. 10% (medido al lado más estrecho de la zanahoria)

- Información nutritiva (gramo / 100 gramos):

. Energía :	146 kJ – 35 kcal
. Grasas:	0.00
. de las cuales saturadas:	0.00
. Hidratos de carbono:	6.70
. de los cuales azúcares:	6.50
. Proteínas:	0.40
. Sal:	0.095

- Países de origen: Países Bajos

2. Características microbiológicas

- Micro-organismos aerobios totales: < 10⁵ / g
 - Coliformes: < 10³ / g
 - E-Coli: < 10² / g
 - Levaduras & hongos: < 10³ / g
 - Salmonella: ausente / 25 g
 - Listeria: < 10² / g
-

3. Dimensiones del producto

- diámetro: 6-16 mm (máx. 10% > 16mm)
 - longitud: 45-55 mm (máx. 10% < 20mm)
-

4. Proceso de envase

- E-código ("e"): conforme los reglamentos

ZANAHORIA EXTRA FINA CORTADA

Documento : S-GREE.012.SP	Versión : 06	Fecha : 04/02/2016	Página : 3 de 6
	Revisión : 03	Fecha : 23/10/2018	

- Surtido óptico
 - Detector de metal:
 - . Un detector de metal en cada línea de embalaje
 - . El laboratorio controla cada línea de embalaje al menos una vez cada 2 horas.
 - . Sensibilidad:
 - 2.0 mm Fe
 - 3.0 mm acero inoxidable
 - 3.0 mm Non-Fe
-

5. Embalaje

1. 4x2.5 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 420 mm

Peso: 13.77 g

Peso neto: 2500 g

Código de barras: 5 413408 103009

- Caja:

Color: marrón

Peso: 265.4 g

Dimensiones: 380x245x185 mm

Código de barras: 5 413408 424111

- Paletización: 9x9 cajas = 810 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)
8 x 12 cajas = 960 kg / paleta (neto) (= paleta industrial)

6. Almacenaje y conservabilidad

- Conservabilidad a temperatura constante de -18°C : 30 meses después del embalaje

ZANAHORIA EXTRA FINA CORTADA

Documento : S-GREE.012.SP

Versión : 06

Fecha : 04/02/2016

Revisión : 03

Fecha : 23/10/2018

Página : 4 de 6

- Código: L x yyy z ww D
 - x = última cifra del año de envase
 - yyy = día de envase
 - z = turno de envase (A, B ou C)
 - ww = línea de envase (01, 02, 03, 04, 05, ...)
- Temperatura del almacenaje (en la fábrica): máx. -20°C
- Transporte: . temperatura al cargar: máx. -18°C
 - . temperatura al transportar: máx. -20°C
- Temperatura del almacenaje durante la distribución: máx. -18°C

7. Conservación y modo de empleo por el consumidor

- Conservación en el congelador:
 - 6°C: 2 días
 - 12°C: 1 mes
 - 18°C: consulte la fecha de caducidad

- Modo de empleo:

Preparar las verduras sin descongelar como si fueran frescas, pero cocerlas un poco menos (6 – 8 minutos). Añadir sal y hierbas a gusto.

Las verduras también se pueden preparar en un horno de microondas.

No volver a congelar un producto descongelado.

8. Alergenos

Alergenos	Presencia en producto?	Concentración
Cereales que contienen gluten (p.ej. trigo, centeno, cebada, avena, ...) y productos a base de estos cereales	No	

ZANAHORIA EXTRA FINA CORTADA

Documento : S-GREE.012.SP	Versión : 06	Fecha : 04/02/2016	Página : 5 de 6
	Revisión : 03	Fecha : 23/10/2018	

Mariscos y productos a base de mariscos	No	
Huevos y productos a base de huevos	No	
Pescado y productos a base de pescado	No	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	
Soja y productos a base de soja	No	
Leche y productos a base de leche (lactosa incluida)	No	
Aquenios * y productos a base de aquenios *	No	
Apio y productos a base de apio	No	
Mostaza y productos a base de mostaza	No	
Sésamo y productos a base de sésamo	No	
Dióxido de azufre y sulfitos, expresado como SO ₂ , en concentraciones de 10 mg / kg o 10 mg / l	No	
Lupino y productos a base de lupino	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	

* almendras (*Amygdalus communis* L.) , avellanas (*Corylus avellana*) , nueces (*Juglans regia*) , anacardos (*Anacardium occidentale*) , pacanes (*Carva illinoiesis* (*Wangenh.*) K. Koch) , nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*) , pistachos (*Pistacia vera*) , nueces de macadamia (*Macadamia ternifolia*)

ZANAHORIA EXTRA FINA CORTADA

Documento : S-GREE.012.SP

Versión : 06

Fecha : 04/02/2016

Revisión : 03

Fecha : 23/10/2018

Página : 6 de 6

9. Declaración general

Declaramos que nuestra producción está libre de material de vidrio.

Declaramos que nuestros productos y ingredientes no son tratados con radiación o gas.