

MENESTRA ASIATICA

Documento : S-GREE.426.SP	Versión : 01	Fecha : 07/07/2017	Página : 1 de 6
	Revisión : 01	Fecha : 07/07/2017	

1. Características

- Ausencia de aditivos
- Ausencia de OMG's
- Restos de pesticidas: según la legislación europea (cf. www.fytoweb.fgov.be)
- Metales pesados: según la legislación europea (belga).

- Composición

. Brotes de judía mungo	40%
. puerro cortado	17%
. hongo negro	15%
. pimiento rojo en tiras	14%
. bambú en placas	9%
. bambú en tiras	5%

- Información nutritiva (gramo / por 100 gramos):

. <i>Energía:</i>	135 kJ – 32 kcal
. <i>Grasas:</i>	0.25
. <i>de las cuales saturadas:</i>	0.04
. <i>Hidratos de carbono:</i>	4.10
. <i>de los cuales azúcares:</i>	3.07
. <i>Proteínas:</i>	3.21

MENESTRA ASIATICA

Documento : S-GREE.426.SP

Versión : 01

Fecha : 07/07/2017

Revisión : 01

Fecha : 07/07/2017

Página : 2 de 6

. Sal: 0.016

- Países de origen:

. Brotes de judía mungo	Bélgica, Holanda
. puerro	Bélgica
. hongo negro	China
. pimiento rojo	Portugal
. bambú	China

2. Características microbiológicas

- Micro-organismos aerobios totales: < 10⁶/ g

- Coliformes: < 10⁴/ g

- E-Coli: < 10²/ g

- Levaduras & hongos: < 10³/ g

- Salmonella: ausencia / 25 g

- Listeria: < 10²/ g

3. Dimensiones del producto

- pimiento rojo en tiras cortado a 6-7 mm
Largura natural

- puerro cortado cortado a 13-17 mm

4. Proceso de embalaje

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

- Surtido óptico

- Detector de metal: . Un detector de metal en cada línea de envase

MENESTRA ASIATICA

Documento : S-GREE.426.SP	Versión : 01	Fecha : 07/07/2017	Página : 3 de 6
	Revisión : 01	Fecha : 07/07/2017	

. 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. 4 x 2.5 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno
Longitud: 480 mm
Espesor: 55 µm
Peso: 14.5g
Peso neto: 2500 g
EAN-código: 5 413408 105867

- Caja:

Color: marrón
Peso: 295.1 g
Dimensiones: 380x245x230 mmEAN-
código: 5 413408 425330

- Paletización: 8 x 9 cajas = 720 kg / palet (neto, palet euro)

6. Almacenaje y conservabilidad

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

- Código: L x yyy z ww D

MENESTRA ASIATICA

Documento : S-GREE.426.SP	Versión : 01	Fecha : 07/07/2017	Página : 4 de 6
	Revisión : 01	Fecha : 07/07/2017	

x = última cifra del año de envasayyy = 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) : min. -20°C
- Transporte: . temperatura al cargar: -18°C
. temperatura al transportar: -20°C
- Temperatura del almacenaje durante la distribución: min. -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:

- . No es necesario descongelar las verduras antes de cocinar.
- . Calentar un poco de aceite o de mantequilla en la sartén. Poner el producto sin descongelar directamente en la sartén y dejar a fuegomediano y sin tapar, durante 8-10 minutos aproximadamente, removiendo de vez en cuando.
- . Añada la sal y especias a su gusto.
- . No volver a congelar un producto descongelado.

MENESTRA ASIATICA

Documento : S-GREE.426.SP	Versión : 01	Fecha : 07/07/2017	Página : 5 de 6
	Revisión : 01	Fecha : 07/07/2017	

8. Alergenos

Alergenos	¿Presencia en producto?	Concentración
Cereales que contienen gluten (p.ej. trigo, centeno, cebada, avena, ...) y productos abase de estos cereales	No	
Mariscos y productos a base de mariscos	No	
Huevos y productos a base de huevos	No	
Pescado y productos a base de pescado	No	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	
Soja y productos a base de soja	No	
Leche y productos a base de leche (lactosaincluida)	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	

	<h1>Ficha Técnica</h1>		
<h2>MENESTRA ASIATICA</h2>			
Documento : S-GREE.426.SP	Versión : 01	Fecha : 07/07/2017	Página : 6 de 6
	Revisión : 01	Fecha : 07/07/2017	

* 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*)

9. Declaración general

Declaramos que nuestra producción está libre de material de vidrio.

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