

CHAMPIÑÓN LAMINADO

Documento : S-GREE.155.SP	Versión : 08	Fecha : 01/02/2017	Página : 1 de 6
	Revisión : 04	Fecha: 23/10/2018	

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).
- Champiñón laminado:
 - . *Etapa 1:* los champiñones se limpian, se lavan y se cortan.
 - . *Etapa 2:* los champiñones se congelan de manera IQF hasta alcanzar una temperatura de al menos - 20 °C.
 - . *Defectos:* * cuerpos extraños: ausente
 - * restos de raíz: max 0.1%
 - * trozos < 10 mm: máx. 3%
 - * conjunto de más de 2 piezas: < 3 piezas/500 g
- Información nutritiva (gramo / cada 100 gramos):
 - . *Energía:* 58 kJ - 14 kcal
 - . *Grasas:* 0.00
 - . *de las cuales saturadas:* 0.00
 - . *Hidratos de carbono:* 0.40
 - . *de los cuales azúcares:* 0.20
 - . *Proteínas:* 2.30
 - . *Sal:* 0.013
- Países de origen: Países Bajos

CHAMPIÑÓN LAMINADO

Documento : S-GREE.155.SP	Versión : 08	Fecha : 01/02/2017	Página : 2 de 6
	Revisión : 04	Fecha: 23/10/2018	

2. Características microbiológicas

- Micro-organismos aerobios totales: < 5 x 10⁶ / g
- Coliformes: < 5 x 10⁴ / g
- E.-Coli: < 10² / g
- Levaduras & hongos: < 25.000 / g
- Salmonella: ausente / 25 g
- Listeria monocytogenes: < 10² / g

3. Dimensiones del producto

- Corte: 7 mm ±1 mm
- Tallo: max. 45 mm (> 45 mm: max. 10%)
- Diámetro ("sombrero") 20-80 mm (> 80 mm: max. 5%)

4. Proceso de embalaje

- E-código ("e"): conforme los reglamentos
- Surtido óptico
- Detector de metal:
 - . Cada línea de embalaje es equipada de un detector de metal
 - . 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

CHAMPIÑÓN LAMINADO

Documento : S-GREE.155.SP	Versión : 08	Fecha : 01/02/2017	Página : 3 de 6
	Revisión : 04	Fecha: 23/10/2018	

5. Embalaje

1. 15x450 g

- Bolsa:

Material: Polietileno

Dimensiones: 460 x 260 mm

Espesor: 55 µm

Peso: 6.3 g

Peso neto: 450 g

Código de barras: 5 413408 111714

- Caja:

Color: marrón

Peso de la caja: 265.4 g Dimensiones:

330x240x185 mm Código de barras: 5

413408 031319

- Paletización: 10x9 cajas = 607.5 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA) 8 x 12
cajas = 648 kg / paleta (net) (= palet industrial)

2. 10x1 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 330 mm

Espesor: 55 µm

Peso: 9.25 g

Peso neto: 1000 g

Código de barras: 5 413408 111738

- Caja:

Color: marrón

CHAMPIÑÓN LAMINADO

Documento : S-GREE.155.SP	Versión : 08	Fecha : 01/02/2017	Página : 4 de 6
	Revisión : 04	Fecha: 23/10/2018	

Peso: 293,2 g

Dimensiones: 380x245x230 mm Código de

barras: 5 413408 021310

- Paletización: 7x9 cajas = 630 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)6 x 12
cajas = 720 kg / palet (net) (=palet industrial)

3. 4x2.5 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 440 mm

Espesor: 50 µm

Peso: 11.7 g

Peso neto: 2500 g

Código de barras: 5 413408 101715

- Caja:

Color: marrón

Dimensiones: 380x245x215 mm Código de

barras: 5 413408 421318

- Paletización: 7x9 cajas = 630 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)7x12 cajas
= 840 kg / palet (net) (=palet industrial)

Z. Almacenaje y conservabilidad

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

- 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, ...)

CHAMPIÑÓN LAMINADO

Documento : S-GREE.155.SP	Versión : 08	Fecha : 01/02/2017	Página : 5 de 6
	Revisión : 04	Fecha: 23/10/2018	

- Temperatura del almacenaje (en la fábrica): máx. -20°C
- Transporte: . temperatura al cargar: máx. -18°C
. temperatura al transportar: max. -20°C
- Temperatura del almacenaje durante la distribución: máx. -18°C

8. 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 en la sartén. Verter el producto sin descongelar directamente en la sartén y dejar hervir a fuego lento, sin tapar, durante 10-12 minutos aproximadamente, removiendo de vez en cuando.
 - . Añadir sal y hierbas a gusto.
 - . No volver a congelar un producto descongelado.

10. Alergenos

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

CHAMPIÑÓN LAMINADO

Documento : S-GREE.155.SP	Versión : 08	Fecha : 01/02/2017	Página : 6 de 6
	Revisión : 04	Fecha: 23/10/2018	

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 (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	

* 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*)

11. 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.