

CHAMPIÑONES ENTEROS

Documento : S-GREE.138.SP	Versión : 06	Fecha : 07/05/2014	Página : 1 de 7
	Revisión : 02	Fecha : 12/02/2015	

1. Características del producto

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

- . *Etapa 1:* los champiñones se limpian y se lavan.
- . *Etapa 2:* los champiñones se congelan de manera IQF hasta alcanzar una temperatura de al menos - 20 °C.

- . *Defectos:* * cuerpos extraños: ausente
 - * material extraño vegetal: max 0.1%
 - * conjunto de más de 2 piezas: max 1/500 g
 - * Información nutritiva (gramo / por 100 gramos):

. *Energía:* 58 kJ - 14 kcal

. *Grasas:* 0.0

. *de las cuales saturadas:* 0.0

. *Hidratos de carbono:* 0.4

. *de los cuales azúcares:* 0.2

. *Proteínas:* 2.3

. *Sal:* 0.013

* País de origen: Países Bajos

* trozos: max 3%

CHAMPIÑONES ENTEROS

Documento : S-GREE.138.SP	Versión : 06	Fecha : 07/05/2014	Página : 2 de 7
	Revisión : 02	Fecha : 12/02/2015	

2. Características microbiológicas

- Micro-organismos aerbios totales: <math>< 5 \times 10^6 / g</math>
- Coliforms: <math>< 5 \times 10^4 / g</math>
- E. Coli: <math>< 10^2 / g</math>
- Salmonella: ausente / 25 g
- Listeria: <math>< 10^2 / g</math>

3. Dimensiones del producto

- diámetro: 20 – 35 mm 35-40mm : máx 25%

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 almenos una vez cada 2 horas.
 - . Sensibilidad:
 - 2.0 mm Fe
 - 3.0 mm acero inoxidable
 - 3.0 mm Non-Fe

CHAMPIÑONES ENTEROS

Documento : S-GREE.138.SP	Versión : 06	Fecha : 07/05/2014	Página : 3 de 7
	Revisión : 02	Fecha : 12/02/2015	

5. 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

6. Embalaje



1. 15x450 g

- Bolsa:

Material: Polietileno Dimensiones:

390 x 260 mm

Espesor: 55 µm

Peso: 6.9 g

Peso neto: 450 g

EAN-código: 5 413408 121713

- Caja:

Color: marrón

Peso de la caja: 258.6 g

Dimensiones: 380x245x175 mmEAN-

código: 5 413408 031357

- Paletización: 9x9 cajas = 547 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)

CHAMPIÑONES ENTEROS

Documento : S-GREE.138.SP	Versión : 06	Fecha : 07/05/2014	Página : 4 de 7
	Revisión : 02	Fecha : 12/02/2015	

2. 10x1 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

Largura: 330 mm

Espesor: 55 µm

Peso: 6 g

Peso neto: 1000 g

EAN-código: 5 413408 111745

- Caja:

Color: marrón

Peso: 293.2 g

Dimensiones: 380x245x230 mmEAN-
código: 5 413408 021358

- Paletización: 7x9 cajas = 630 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)7 x 12
cajas = 840 kg / palet (neto) (palet industrial)

3. 4 x 2.5 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

Largura: 420 mm

Peso: 13 g

Peso neto: 2500g

EAN-código: 5 413408 101708

- Caja:

Color: marrón

Dimensiones: 380x245x200 mmEAN-
código: 5 413408 421356

- Paletización: 9x9 cajas = 810 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)7x12cajas
= 840 kg / palet (neto) (palet industrial)

CHAMPIÑONES ENTEROS

Documento : S-GREE.138.SP	Versión : 06	Fecha : 07/05/2014	Página : 5 de 7
	Revisión : 02	Fecha : 12/02/2015	

7. 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, ...)
- Temperatura del almacenaje (en la fábrica): max. -20°C
- Transporte: . temperatura al cargar: max. -18°C
. temperatura al transportar: max. -20°C
- Temperatura del almacenaje durante la distribución: max. -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 fecha de caducidad
- Observación: No volver a congelar un producto descongelado.
- Modo de preparo

No es necesario descongelar las verduras antes de cocinar. Calentar un poco de aceite o de mantequilla en una sartén.

Vierta el producto sin descongelar directamente a la sartén y dejar afuego mediano a fuerte durante 10-12 minutos aproximadamente.

Añada sal y especias a su gusto.
- Observación: No volver a congelar un producto descongelado.

CHAMPIÑONES ENTEROS

Documento : S-GREE.138.SP	Versión : 06	Fecha : 07/05/2014	Página : 6 de 7
	Revisión : 02	Fecha : 12/02/2015	

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	
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 (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*

CHAMPIÑONES ENTEROS

Documento : S-GREE.138.SP	Versión : 06	Fecha : 07/05/2014	Página : 7 de 7
	Revisión : 02	Fecha : 12/02/2015	

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.