

	<h1>Ficha técnica</h1>		
<h2>GUISANTE EXTRA FINO</h2>			
Documento: S-GREE.001.SP	Versión : 07	Fecha : 04/02/2016	Página : 1 de 6
	Revisión : 03	Fecha: 16/11/2018	

### **1. Características del producto**

- Ausencia de OMG's
- Ausencia de aditivos
- Restos de pesticidas: según la legislación europea (cf. [www.fytoweb.fgov.be](http://www.fytoweb.fgov.be))
- Metales pesados: según la legislación europea (belga).
- Guisante extra fino
  - . *Etapa 1:* los guisantes se limpian, las piedras se quitan, los guisantes se lavan.
  - . *Etapa 2:* los guisantes se escaldan (peroxidasa-negativa) y se enfrían.
  - . *Etapa 3:* los guisantes se congelan de manera IQF hasta alcanzar una temperatura de al menos - 20 °C.
  - . *Etapa 4:* los guisantes se seleccionan (diámetro): guisante extra fino < 7.5 mm
  - . *Defectos:* \* ausencia de materiales extrañas
    - \* materiales extraños vegetales: máx. 1 pz/1000 g
    - \* máx. 2% guisantes con descoloración
- Información nutritiva (gramo / cada 100 gramos):
  - . *Energía:* 289.3 kJ – 68.7 kcal
  - . *Grasas:* 0.3
  - . *de las cuales saturadas:* 0.1
  - . *Hidratos de carbono:* 9.0
  - . *de los cuales azúcares:* 3.1
  - . *Proteínas:* 5.2
  - . *Sal:* 0.083
- Países de origen: Bélgica, Francia y Países Bajos

## GUISANTE EXTRA FINO

Documento: S-GREE.001.SP	Versión : 07	Fecha : 04/02/2016	Página : 2 de 6
	Revisión : 03	Fecha: 16/11/2018	

### 2. Características microbiológicas

- Micro-organismos aerobios totales: < 10<sup>5</sup>/ g
- Coliformes: < 10<sup>3</sup>/ g
- E-coli: < 10<sup>2</sup>/ g
- Levaduras & hongos: < 10<sup>3</sup>/ g
- Salmonella: ausente / 25 g
- Listeria monocytogenes: < 10<sup>2</sup>/ g

### 3. Dimensiones del producto

- Guisante extra fino: al menos 80% con diámetro < 7.5 mm

### 4. Proceso de envase

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

	<h1>Ficha técnica</h1>		
<h2>GUISANTE EXTRA FINO</h2>			
Documento: S-GREE.001.SP	Versión : 07	Fecha : 04/02/2016	Página : 3 de 6
	Revisión : 03	Fecha: 16/11/2018	

### 5. Embalaje



#### 1. 15x450 g

##### - Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 215 mm

Espesor: 60 µm

Peso: 4.3g

Peso neto: 450 g

Código de barras: 5 413408 121058

##### - Caja:

Color: marrón

Peso de la caja: 232.8 g Dimensiones:

330x240x160 mm Código de barras: 5

413408 031517

- Paletización: 10x10 cajas = 675 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)

#### 2. 10x1 kg

##### - Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 260 mm

Espesor: 55 µm

Peso: 7.2g

Peso neto: 1000 g

Código de barras: 5 413408 111110

##### - Caja:

Color: marrón

Peso: 265.4 g

Dimensiones: 380x245x185 mm Código de

barras: 5 413408 021518

- Paletización: 9x9 cajas = 810 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)

	<h1>Ficha técnica</h1>		
<h2>GUISANTE EXTRA FINO</h2>			
Documento: S-GREE.001.SP	Versión : 07	Fecha : 04/02/2016	Página : 4 de 6
	Revisión : 03	Fecha: 16/11/2018	

3. 4x2.5 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 380 mm

Espesor: 50 µm

Peso: 11.7 g

Peso neto: 2500 g

Código de barras: 5 413408 101012

- Caja:

Color: marrón

Peso: 258.6 g

Dimensiones: 380x245x175 mm Código de barras: 5 413408 421516

- Paletización: 10x9 cajas = 900 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)

### **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, ... )

- 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

	<h1>Ficha técnica</h1>		
<h2>GUISANTE EXTRA FINO</h2>			
Documento: S-GREE.001.SP	Versión : 07	Fecha : 04/02/2016	Página : 5 de 6
	Revisión : 03	Fecha: 16/11/2018	

### **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

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.

-----

### **9. 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	
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	
Aguenios * y productos a base de aguenios *	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 <sub>2</sub> , en concentraciones de 10 mg / kg o 10mg / l	No	
Lupino y productos a base de lupino	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	

	<h1><i>Ficha técnica</i></h1>		
<h2><b>GUISANTE EXTRA FINO</b></h2>			
Documento: S-GREE.001.SP	Versión : 07	Fecha : 04/02/2016	Página : 6 de 6
	Revisión : 03	Fecha: 16/11/2018	

\* 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* )

-----

### **10. 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.