

GUISANTE EXTRA FINO

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)
- 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: < 10⁵/ g
- Coliformes: < 10³/ g
- E-coli: < 10²/ g
- Levaduras & hongos: < 10³/ g
- Salmonella: ausente / 25 g
- Listeria monocytogenes: < 10²/ 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 Revisión : 03	Fecha : 04/02/2016 Fecha: 16/11/2018	Página : 3 de 6

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

GUISANTE EXTRA FINO

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	
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	
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 ₂ , 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>GUISANTE EXTRA FINO</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.