



Listeria	Ausencia/negative 25 g ufc/g
----------	---------------------------------

Reglamento (CE) No 2073/2005

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

DESCRIPCION

GUACAMOLE SUAVE CONGELADO

INGREDIENTES

Aguacate Hass * (95%)
(La parte comestible del aguacate entero, sin cáscara, piel, semillas, pepitas, y partes similares, reducida a un puré por tamizado), jalapeño, cebolla deshidratada, antioxidante (ácido ascórbico y ascorbato sódico), aroma cebolla, aroma ajo, azúcar, sal, ajo deshidratado, corrector acidez (ácido cítrico), conservante (sorbato potásico), estabilizante (alginato sódico), cilantro deshidratado. (*UE y fuera de la UE).

ENVASADO

Tarrina plástica: 500 gr
Cajas: 6 kg (12 unidades)
Pallet: 1080 / 1188 unidades / (90 - 99 cajas)

Tarrina plástica: 1 kg
Cajas: 6 kg (6 unidades)
Pallet (80 *120): 540/594 kg / (90 - 99 caja cerrada)
Pallet (80 *120): 672 kg / (113 cajas abierta)

ESTANDARES MICROBIOLÓGICOS

ORGANISMO/ORGANISM	MAX
Mesófilos/Mesofilic count	<100.000 ufc/g
Enterobacteriacease L+	<1000/gr
Escherichia coli	<10 ufc/g
Salmonella	Ausencia/negative 25 g ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g

MANIPULACIÓN

Congelado: almacenamiento $\leq 18^{\circ}$
El producto debe conservarse congelado hasta su uso. Descongelar en refrigeración $4^{\circ}\text{C} / 10^{\circ}\text{C}$
Una vez descongelado, no volver a congelar.

PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

Aspecto general: Aguacate natural Color: Verde, color típico del aguacate. Sabor: Aguacate natural con ligero sabor picante especiado.

PROCESO

El producto se elabora con Aguacate Hass 100% natural, el cual es madurado, clasificado, lavado, desinfectado, pelado y tamizado/triturado. A continuación, se mezclan resto de ingredientes. Finalmente, el producto se envasa y se congela.

PROPIEDADES ANALITICAS

PROPIEDADES NUTRICIONALES	VALOR (100 gr)
Energía- Energy (KJ-Kcal)	444 (106)
Grasa total de las cuales saturadas	7.32 g 1.82 g
Hidratos de Carbono de los cuales azucares	8.21 g 1.06 g
Fibra, dietética total	5.1 g
Proteínas	1.93 g
Sal	0.25 g
Ph	$4,6 \pm 0.2$

USO

El Guacamole puede utilizarse para dypear con nachos o como ingrediente en la preparación de otros platos, tacos, sándwiches, salsas.... etc

Uso principal: Otras industrias.
Apto para el consumo de toda la población.

CADUCIDAD

Primaria:

Congelado: 24 meses

Secundaria:

Después de descongelar, 48 horas en envase cerrado a + 0° C +4° C
Una vez abierto, el producto inicia el proceso natural de oxidación.

LOTEADO

El envase irá identificado con seis dígitos: SSDDAA donde SS se corresponde con la semana, DD con el día de la semana y AA los dos últimos dígitos del año, además incluirá nomenclatura de la receta y el consumo preferente

DECLARACIÓN ALERGENOS

INGREDIENTES	CONTENIDO EN PRODUCTO		CONTAMINACION CRUZADA	
	SI	NO	SI	NO
Cereales o sus derivados que contengan gluten y productos derivados		X		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		X
Huevos y productos a base de huevo		X		X
Pescado y productos a base de pescado		X		X
Cacahuets y producto a base de cacahuets		X		X
Soja y productos a base de soja		X		X
Leche y sus derivados (incluida lactosa)		X		X
Frutos de cáscara y productos derivados		X		X
Apio y productos derivados		X		X
Mostaza y producto derivados		X		x
Sésamo y productos derivados de sésamo		X		x
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/g ó 10 mg/litro expresado como S02		X		x
Altramuces y derivados		X		x
Moluscos y productos a base de moluscos		x		x

Sin alérgenos de acuerdo al reglamento 1169/2011

Esta garantía se refiere a los materiales indicados, suministrados en su embalaje original, y no podrá extenderse:

- A cualquier modificación posterior de su composición, cualquiera que sea la naturaleza de la Sustancia añadida.
- A cualquiera utilización que pueda dar lugar a productos desnaturalizados.
- A un uso inadecuado de él o de los objetos terminados a que den lugar.

OGM	De conformidad con los Reglamentos 1829/2003 (sobre etiquetado y trazabilidad) y 1830/2003 (sobre alimentos modificados genéticamente) y sus modificaciones legislativas del Parlamento Europeo, este producto - No contiene ningún OMG (incluidos aditivos y aromas). - No ha sido producido a partir de OMG. - No ha sido fabricado utilizando OMG o productos derivados de OMG. - No está sujeto a la obligación de etiquetado.
IONIZACIÓN RADIACIONES	De conformidad con la Directiva 1999/2/CE y la Directiva 1999/3/CE, este producto no se trata con radiación ionizante y no contiene ningún ingrediente tratado con radiación ionizante.
CONTAMINANTES	Cumplimiento de la legislación europea en materia de fitosanitarios (Reglamento (CE) nº396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y sus posteriores modificaciones) y cumplimiento del reglamento de agricultura ecológica (Reglamento (CE) nº834/2007 y Reglamento (CE) nº889/2008 y sus posteriores modificaciones) En contenido de metales pesados (REGLAMENTO (UE) 2023/915 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios y sus posteriores modificaciones
	En contenido de cloratos /Reglamento (UE) nº 2020/749 por lo que respecta a los límites máximos de residuos de cloratos en determinados productos y sus posteriores modificaciones
ELERGENOS E INTOLERANCIAS	Reglamento de Ejecución (UE) nº 828/2014 de la Comisión, de 30 de julio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.
VALOR NUTRICIONAL	Reglamento (CE) nº1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos
ADITIVOS	Reglamento (CE) 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios (aplicable en función del Reglamento 1333 / 2008). Reglamento (UE) 234/2011 de la Comisión, de 10 de marzo de 2011, de ejecución del Reglamento (CE) 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios. Reglamento (CE) 1333/2008 del europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y modificaciones.
MICROBIOLOGIA	REGLAMENTO (CE) 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) no 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (sustituye el anexo I).
ENVASES	Los envases en contacto con este producto se ajustan a la legislación de la UE sobre materiales en contacto con alimentos, Reglamento (CE) nº 1935/2004

El producto es producido de acuerdo con procedimientos de legalidad y seguridad alimentaria. La empresa garantiza que sus productos son seguros mediante la aplicación del sistema APPCC (basado en el Codex Alimentarius), desde la entrada hasta la salida del producto, incluido el almacenamiento y la distribución.

ESTANDARES DE CUERPOS EXTRAÑOS

Descripción	Objetivo	Límite	Frecuencia de test	
DETECTOR	Férrico	Ausencia	2,5 mm	Cada 1 hora
	No Férrico	Ausencia	2,5 mm	Cada 1 hora
	Acero Inox	Ausencia	3,5 mm	Cada 1 hora
	Tirita azul	Ausencia	Ausencia	Cada 1 hora

PRINCIPALES CARACTERISCTICAS COMERCIALES:

- Producto **SIN GLUTEN**
- Producto **SIN LACTOSA**
- Producto **VEGANO**