



## **GUISANTES DE VAINA (TIRABEQUES)**

.....

### 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).
- Guisantes de vaina
  - . Etapa 1: los guisantes de vaina se limpian, las piedras se quitan, losguisantes

de vaina se lavan.

- . Etapa 2: los guisantes de vaina se escaldan (peroxidasa-negativa) y seenfrían.
- . Etapa 3: los guisantes de vaina se congelan de manera IQF hastaalcanzar

una temperatura de al menos - 20 °C.

- . Defectos: \* ausencia de material extraña
- \* manchas oscuras > 6mm: máx. 4 pzs/500 g
- \* manchas oscuras 2-6mm: máx. 6 pzs/500 g
- Información nutritiva (gramo / por 100 gramos):

. Energía: 138.20 kJ - 32.90 kcal

. Grasas: 0.00

. de las cuales saturadas: 0.00

. Hidratos de carbono: 3.10

. de los cuales azúcares: 3.10

. Proteínas: 3.40

. Sal: 0.008

- País de origen: China

-----





## **GUISANTES DE VAINA (TIRABEQUES)**

### 2. Características microbiológicas

- Micro-organismos aerobios totales: < 10<sup>5</sup>/ g

- Coliformes:  $< 10^3 / g$ - E-coli:  $< 10^2 / g$ 

- Levaduras & hongos:  $< 10^3/g$ 

- Salmonella: ausente / 25 g

- Listeria:  $< 10^2 / g$ 

.....

### 3. Dimensiones del producto

- Longitud: 40-90 mm

- Espesor: máx. 6.5 mm

- piezas < 2 cm: máx. 10%

\_\_\_\_\_\_

### 4. Proceso de embalaie

- 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





## **GUISANTES DE VAINA (TIRABEQUES)**

.....

# 5. Embalaje

1. 10x1 ka

- Bolsa:

Material: Polietileno Longitud: 330 mm Espesor: 50 μm Peso: 9.55g

Peso neto: 1000 g

EAN-código: 5 413408 112063

- Caja:

Color: marrón Peso: 313.7 g

Dimensiones: 380x245x260 mmEAN-

código: 5 413408 021716

- Paletización: 7x9 cajas = 630 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)

7x12cajas=840 kg / palet (net) (= PALET INDUSTRIAL)

#### 7. Almacenaie v 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 envaseyyy = 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





## **GUISANTES DE VAINA (TIRABEQUES)**

. temperatura al transportar: máx. -20°C

- Temperatura del almacenaje durante la distribución: máx. -18°C

### •

### 8. Conservación v 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:

Preparar las verduras sin descongelar como si fueron frescas, pero cocerlasun poco menos (6

- 8 minutos). Añadir sal y especias al 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 abase 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	





## **GUISANTES DE VAINA (TIRABEQUES)**

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 <sub>2</sub> , 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	

<sup>\*</sup> 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 conradiación o gas.