

ZANAHORIA EN RODAJAS (ONDULADO)

Documento : S-GREE.011.SP

Versión : 06

Fecha : 07/05/2014

Revisión : 03

Fecha : 23/10/2018

Página : 1 de 6

1. Características

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

. *Etapa 1:* las zanahorias se limpian, las piedras se quitan y las zanahorias se lavan.

. *Etapa 2 :* las zanahorias se pelan (con vapor) y se cortan en rodajas.

. *Etapa 3:* las zanahorias se escaldan (peroxidasa-negativa) y se enfrían.

. *Etapa 4:* las zanahorias se congelan de manera IQF hasta una temperatura de menos – 20 °C.

. *Etapa 5 :* las zanahorias se calibran (se seleccionan por diámetro)

- *Defectos:*
 - * ausencia de cuerpos extraños
 - * manchas oscuras > 6mm: máx. 5 pzs/500 g
 - * manchas oscuras 2-6mm: máx. 10 pzs/500 g
 - * rodajas con puntas negras o verdes: máx. 10 pzs/500g
 - * daño mecánico o mal cortado: máx. 80g/500 g
 - * hendiduras hasta el centro: máx. 40g/500 g

ZANAHORIA EN RODAJAS (ONDULADO)

Documento : S-GREE.011.SP	Versión : 06	Fecha : 07/05/2014	Página : 2 de 6
	Revisión : 03	Fecha : 23/10/2018	

- Información nutritiva (gramo / 100 gramos):

. Energía :	146 kJ – 35 kcal
. Grasas:	0.00
. de las cuales saturadas:	0.00
. Hidratos de carbono:	6.70
. de los cuales azúcares:	6.50
. Proteínas:	0.40
. Sal:	0.095

- Países de origen: Países Bajos, Bélgica

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: < 100 / g
-

3. Dimensiones del producto

- Espesor: 6 mm ± 0.5 mm
 - Diámetro: 10-25 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.

ZANAHORIA EN RODAJAS (ONDULADO)

Documento : S-GREE.011.SP	Versión : 06	Fecha : 07/05/2014	Página : 3 de 6
	Revisión : 03	Fecha : 23/10/2018	

- . Sensibilidad: - 2.0 mm Fe
- 3.0 mm acero inoxidable
- 3.0 mm Non-Fe

5. Embalaje

1. 10x1 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 280 mm

Peso: 7.03 g

Código de barras: 5 413408 113169

- Caja:

Color: marrón

Peso: 262 g

Dimensiones: 380x245x215 mm

Código de barras: 5 413408 024410

- Paletización: 8x9 cajas = 720 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)
- 8x12 cajas = 960 kg / paleta (net) (= PALETA INDUSTRIAL)

2. 4x2.5 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 400 mm

Peso: 13.80 g

Peso neto: 2500 g

Código de barras: 5 413408 103054

- Caja:

Color: marrón

Peso: 273.6 g

ZANAHORIA EN RODAJAS (ONDULADO)

Documento : S-GREE.011.SP	Versión : 06	Fecha : 07/05/2014	Página : 4 de 6
	Revisión : 03	Fecha : 23/10/2018	

Dimensiones: 380x245x200 mm

Código de barras: 5 413408 424418

- Paletización: 9x9 cajas = 810 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)
8 X12cajas= 960 kg / paleta (net) (=PALETA INDUSTRIAL)

3. 2 x5 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno (bolsa azul)

Longitud: 730 mm

Peso: 18 g

Peso neto: 5000 g

- Caja

Color: marrón

Peso: 273.6 g

Dimensiones: 380x245x200 mm

Código de barras: 5 413408 534414

- Paletización: 8x9 cajas = 720 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)

Z. Almacenaje y conserva

- Conserva 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

ZANAHORIA EN RODAJAS (ONDULADO)

Documento : S-GREE.011.SP	Versión : 06	Fecha : 07/05/2014	Página : 5 de 6
	Revisión : 03	Fecha : 23/10/2018	

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

- Modo de empleo:

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	

ZANAHORIA EN RODAJAS (ONDULADO)

Documento : S-GREE.011.SP	Versión : 06	Fecha : 07/05/2014	Página : 6 de 6
	Revisión : 03	Fecha : 23/10/2018	

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 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 y ingredientes no son tratados con radiación o gas.