

CASTAÑAS

Documento : S-GREE.370.SP	Versión : 01	Fecha : 19/12/2018	Página : 1 de 5
	Revisión : 01	Fecha : 19/12/2018	

1. Características del producto

- Ausencia de OGM's
- Ausencia de aditivos
- Restos de pesticidas: según la legislación Europea (cf. www.fytoweb.fgov.be)
- Metales pesados: según la legislación Europea (belga)
- Castañas:
 - . *Etapa 1:* las castañas se limpian y se pela la piel exterior.
 - . *Etapa 2:* las castañas se escaldan (peroxidasa-negativa) y se enfrían.
 - . *Etapa 3:* la piel interior de las castañas se pela, las castañas se recortan, las castañas se limpian otra vez y se escurren.
 - . *Etapa 4:* las castañas se congelan de manera IQF hasta alcanzar una temperatura de al menos - 20 °C.
- Defectos: . Material extraño: ausente
 - . Daño de insectos: ausente
 - . Piezas rotas (< ¼ de una castaña entera): máx. 3 %
 - . Descoloración (color pálido, transparente o vidrioso): máx. 2 %
 - . Restos de piel exterior: máx. 5 %
- Información nutritiva (gramo / por 100 gramos):
 - . *Energía:* 874 kJ – 207 kcal
 - . *Grasas:* 1.9
 - . *de las cuales saturadas:* 0.0
 - . *Hidratos de carbono:* 41.2
 - . *de los cuales azúcares:* 13.9
 - . *Proteínas:* 2.9
 - . *Sal:* 0.005
- País de origen: China

CASTAÑAS

Documento : S-GREE.370.SP	Versión : 01	Fecha : 19/12/2018	Página : 2 de 5
	Revisión : 01	Fecha : 19/12/2018	

2. Características microbiológicas

- Micro-organismos aerobios totales: < 10⁶ / g
- Coliformes: < 10⁴ / g
- E-Coli: < 10² / g
- Levaduras & hongos: < 10³ / g
- Salmonella: ausente / 25 g
- Listeria: < 10² / g

3. Calibre del producto

Contado por kg: 130 – 160 unidades

4. Proceso de envase

- E-código ("e"): en conformidad con los reglamentos
 - Surtido óptico
 - Detector de metal:
 - . LOMA detector
 - . El laboratorio controla cada línea de envase por lomenos todas las 2 horas.
 - . Sensibilidad:
 - 2.0 mm Fe
 - 3.0 mm acero inoxidable
 - 3.0 mm Non-Fe
-

CASTAÑAS

Documento : S-GREE.370.SP	Versión : 01	Fecha : 19/12/2018	Página : 3 de 5
	Revisión : 01	Fecha : 19/12/2018	

5. Embalaje



10 x 1 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

Largo: 270 mm

Espesor: 55 µm

Peso: 9.70 g

Peso neto: 1000 g

Código EAN: 5413408113046

- Caja

Color: marrón

Peso de la caja: 258.6 g

Dimensiones: 380x245x175 mmEAN-

código: 5413408025004

- Paletización: 8 x 9 cajas = 720 kg / palet (neto) (palet EURO)

6. Almacenamiento v fecha de consumo

- Última fecha de consumo a temperatura constante de -18°C: 30 meses después de envasar

- 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)

CASTAÑAS

Documento : S-GREE.370.SP	Versión : 01	Fecha : 19/12/2018	Página : 4 de 5
	Revisión : 01	Fecha : 19/12/2018	

ww = línea de envase (01, 02, 03, 04, 05, ...)

- Temperatura del almacenamiento: máx. -20°C
- Transporte: . temperatura al cargar: máx. -18°C
. temperatura al transportar: máx. -20°C
- Temperatura del almacenamiento durante la distribución: máx. -18°C

7. 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 expiración
- Modo de empleo:

Preparar las verduras sin descongelar como si fueron frescas, pero cocerlas un poco menos (6 – 8 minutos). Añadir especias al gusto.

Las verduras se pueden también preparar en un horno de microondas. No volver a congelar un producto una vez se haya descongelado.

8. 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	

CASTAÑAS

Documento : S-GREE.370.SP	Versión : 01	Fecha : 19/12/2018	Página : 5 de 5
	Revisión : 01	Fecha : 19/12/2018	

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	
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*).

9. Declaración general

Declaramos que nuestra producción está libre de material de vidrio. Declaramos que nuestros productos e ingredientes no se tratan con radiación gas.