

	<h1>ESPECIFICACIÓN</h1>		
<h2>SALSIFÍ NEGRO <17 mm</h2>			
Documento : S-GREE.072.SP	Versión : 06	Fecha : 19/01/2018	Página : 1 de 6
	Revisión : 01	Fecha : 19/01/2018	

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).
- Salsifí negro
 - . *Etapa 1:* los salsifís negros se limpian, las piedras se quitan, los salsifís negros se lavan.
 - . *Etapa 2:* los salsifís negros se pelan (con vapor) y se cortan (50 mm)
 - . *Etapa 3 :* los salsifís negros se escaldan (peroxidasa-negativa) y se enfrian.
 - . *Etapa 4:* los salsifís negros se congelan de manera IQF hasta una temperatura de menos – 20 °C.
 - . *Defectos:*
 - * materiales extraños: ausente
 - * materiales extraños vegetales: ausente/ 500 g
 - * manchas oscuras > 3mm: máx. 20 pzs/kg
 - * restos de piel >3 mm: máx. 10 pzs/500 g
 - * partes huecas: máx. 15 pzs/kg
 - * deformación o daño mecánico: máx. 10 pzs/kg

SALSIFÍ NEGRO <17 mm

Documento : S-GREE.072.SP

Versión : 06

Fecha : 19/01/2018

Revisión : 01

Fecha : 19/01/2018

Página : 1 de 6

- Información nutritiva (gramo / por 100 gramos):

. <i>Energía</i> :	159.3 kJ – 38.6 kcal
. <i>Grasas</i> :	0.2
. <i>de las cuales saturadas</i> :	0.0
. <i>Hidratos de carbono</i> :	2.1
. <i>de los cuales azúcares</i> :	2.1
. <i>Proteínas</i> :	2.6
. <i>Sal</i> :	0.045

- Países de origen: Países Bajos

2. Características microbiológicas

- Micro-organismos aerobios totales: < 10⁵ / g
 - Coliformes: < 10³ / g
 - E-coli: < 10² / g
 - Levaduras & hongos: < 10³ / g
 - Salmonella: ausencia / 25 g
 - Listeria: < 10² / g
-

3. Dimensiones del producto

- diámetro: <17 mm (máx. 10% >17 mm; medido al lado más estrecho)
 - longitud: 40 mm ± 5 mm
 - >45 mm: máx. 10 pzs/kg
-

	<h1>ESPECIFICACIÓN</h1>		
<h2>SALSIFÍ NEGRO <17 mm</h2>			
Documento : S-GREE.072.SP	Versión : 06 Revisión : 01	Fecha : 19/01/2018 Fecha : 19/01/2018	Página : 1 de 6

4. Proceso de embalaje

- E-código ("e"): conforme los reglamentos
- Surtido óptico
- Detector de metal:
 - . Cada línea de embalaje es equipado de un detector de metal
 - . 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

5. Embalaje

1. 10x1 kg


- Bolsa:

Material: Polietileno
 Longitud: 270 mm
 Espesor: 50 µm
 Peso: 7.2 g
 Peso neto: 1000 g
 EAN-código: 5 413408 119109

- Caja:

Color: marrón
 Peso: 273.6 g
 Dimensiones: 380x245x200 mm
 EAN-código: 5 413408 022843

- Paletización: 9x9 cajas = 810 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)

	<h1>ESPECIFICACIÓN</h1>		
<h2>SALSIFÍ NEGRO <17 mm</h2>			
Documento : S-GREE.072.SP	Versión : 06	Fecha : 19/01/2018	Página : 1 de 6
	Revisión : 01	Fecha : 19/01/2018	

2. 4x2.5 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 380 mm

Espesor: 50 µm

Peso: 12.33 g

Peso neto: 2500 g

EAN-código: 5 413408 101111

- Caja:

Color: marrón

Peso: 265.4 g

Dimensiones: 380x245x185 mm

EAN-código: 5 413408 422841

- Paletización: 9x9 cajas = 810 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)

7. 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): min. -20°C

- Transporte: . temperatura al cargar: -18°C

. temperatura al transportar: -20°C

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

SALSIFÍ NEGRO <17 mm

Documento : S-GREE.072.SP	Versión : 06	Fecha : 19/01/2018	Página : 1 de 6
	Revisión : 01	Fecha : 19/01/2018	

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 fueron frescas, pero cocerlas un 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 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	
Aquenios * y productos a base de aquenios *	No	



ESPECIFICACIÓN



SALSIFÍ NEGRO <17 mm

Documento : S-GREE.072.SP	Versión : 06	Fecha : 19/01/2018	Página : 1 de 6
	Revisión : 01	Fecha : 19/01/2018	
Apio y productos a base de apio	No		

	<h1>ESPECIFICACIÓN</h1>		
<h2>SALSIFÍ NEGRO <17 mm</h2>			
Documento : S-GREE.072.SP	Versión : 06	Fecha : 19/01/2018	Página : 1 de 6
	Revisión : 01	Fecha : 19/01/2018	

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.