
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 tiras producidas de zanahorias frescas 25/32 mm (diam)
 - . *Etapa 1:* las zanahorias se limpian, las piedras se quitan, las zanahorias se lavan, las zanahorias se cortan en piezas de 5 cm de longitud
 - . *Etapa 2:* las zanahorias se pelean (con vapor)
 - . *Etapa 3:* las zanahorias se cortan en gajos (dividido en 3 piezas sobre el borde)
 - . *Etapa 4:* las zanahorias se escaldan (peroxidasa-negativa) y se enfrían.
 - . *Etapa 5:* las zanahorias se congelan de manera IQF hasta alcanzar una temperatura de al menos - 20 °C.

Composición: Zanahorias amarillas: 40%
 Zanahorias naranjas: 60%

- . *Defectos:* * materiales extraños: ausente
- * materiales extraños vegetales: ausente
- * manchas oscuras > 3mm: máx. 7 pzs/500 g

- Información nutritiva (gramo / por 100 gramos):

. <i>Energía:</i>	146 kJ – 35 kcal
. <i>Grasas:</i>	0.0
. <i>de las cuales saturadas:</i>	0.0
. <i>Hidratos de carbono:</i>	6.7
. <i>de los cuales azúcares:</i>	6.5
. <i>Proteínas:</i>	0.4
. <i>Sal:</i>	0.095

- Países de origen: Bélgica, Países Bajos

2. Características microbiológicas

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

5. Proceso de envase

- 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

6. Embalaje



4x2.5 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 420 mm

Espesor: 50 µm

Peso: 13 g

Peso neto: 2500 g

EAN-código: 5 413408 103115

- Caja:

Color: marrón

Peso: 273.6 g

Dimensiones: 380x245x200 mm

EAN-código: 5 413408 424593

- 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): 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
-

8. Conservación y modo de empleo por le 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	
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 e ingredientes no son tratados con radiación o gas.