
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.