

Ciudad de fabricación.	Bélgica	Estilo	
Variedad		Tamaño	
Estado de OGM	Ausencia cfr CE 1829/2003 y 1830/2003	Estado de ionización	Sin ionización
Temperatura de almacenamiento	-20 °C (General)	Estado asegurado	
Agroquímicos	Cfr. CE y legislación del país industrial	Vida útil	24 meses
Metales pesados	Cfr. CE y legislación del país industrial		
Otros contaminantes	Cfr. CE y legislación del país industrial		

Estado de alérgenos		Información nutricional (por 100g)	
Gluten	-	Energía	200.300 kJ
Crustáceos	-	Energía	47.250 kcal
Huevos	-	Grasas	0,091 g
Pescado	-	• Ácidos grasos saturados	0,015 g
Cacahuetes	-	Carbohidratos	9.876 g
Soja	-	• Azúcares	9.768 g
Leche	-	Fibras	1.193 g
Frutos secos	-	Proteínas	0,564 g
Apio	-	Sal	0,010 g
Mostaza	-	Sodio	5.000 mg
Semillas de sésamo	-		
Dióxido de azufre / sulfitos	-		
Lupino	-		
Moluscos	-		

Configuración de palets							
Pallet EURO N.º		Neto.		Bruto		Altura	
		585.000 kg		624.550 kg		1840 mm	
Capa/pal.	#Caja/capa	#Caja/pal.		Peso neto caja (KG)	Peso bruto caja (KG)	CU en CAJA	Peso neto CU (KG)
13	9	117		5	5.150	5	1
Altura de la caja	120,00 mm	Longitud caja	390,00 mm	Ancho caja	250,00 mm		
Caja EAN	5410355405446			EAN CU	5410355110081		
Código HS	08119085						

Embalaje	
Presentación	Tamaño correcto para el producto, limpio, sin daños, incluyendo el palé. Cabe en el palé. Estiba con enclavamiento. Grande, claro y totalmente legible. Debe incluir: Título, estilo, peso, código de producción/lote, nombre y dirección del productor BBE, y código veterinario si corresponde.
Marca	
Sella	100% cerrado, resistente y ordenado. Cajas: cinta adhesiva bien adherida a la caja, embalaje primario sin atascamientos. Las solapas exteriores de la caja deben unirse. Cajas bien cubiertas y protegidas.
Envase primario: Polietileno	de color azul apto para contacto con alimentos. Doblado sobre el producto para envolverlo completamente. y proteger el contenido. Lo suficientemente resistente como para permitir su desembalaje sin romperse. Para bolsas: polietileno de calidad alimentaria y, si corresponde, impreso con el diseño y la información acordados.

Control de producción			
HACCP		Se debe implementar un plan HACCP.	
Detección de metales		Detector para rechazar piezas de prueba de al menos 2,5 mm de metales ferrosos, 3,0 mm de metales no ferrosos y 4,0 mm de acero inoxidable o equivalente (imán, rayos X, etc.).	
Temperatura		La temperatura final del producto envasado no debe ser superior a -18 °C (congelado) ni a 6 °C (refrigerado).	
Control de peso		No se deben embalar piezas con un peso inferior al nominal o, si corresponde, al peso metrológico "e".	
Declaración			
Piña (20%), papaya (15%), melocotones (15%), bolitas de melón verde (14%), bolitas de melón naranja (10%), agua, mango (7%), uvas (7%), zumo de maracuyá a partir de concentrado (3%), azúcar.			
Código de composición			
	Descripción	País natal	Cantidad

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Insp. char	Descripción	Método de inspección	UnM	Límite inferior	Objetivo	Límite superior
Material extraño	Material extraño: Cualquier material extraño no vegetal o material vegetal tóxico.	/1000G	PC			0
ingredientes de calidad cfr						

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Insp. char	Descripción
Color	Color homogéneo típico de cada ingrediente.
Sabor	Cada ingrediente conserva su característico sabor natural.
Textura	Firme pero tierno y sin fibrosidad.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Insp. char	Descripción	Método de inspección	UnM	Límite inferior	Objetivo	Límite superior
Enterobacteriaceae		UFC/G			1000	10000
E. coli		UFC/G			10	100
Estafilococo áureo		UFC/G			100	1000
Listeria mono.		UFC(25)G			0	10
Salmonela		UFC/25G			0	0