

PRODUCTO			
NOMBRE	GINGER BEETS	REFERENCIA	LC-11
INGREDIENTES	REMOLACHA (40%) PIÑA (35%) ARÁNDANO (20%) JENGIBRE (5%)	DUN 14	
EMBALAJE	15 bolsas por caja	PESO NETO BOLSA	150 g
DESCRIPCIÓN	Fruta congelada, 100% fruta natural, en su estado de madurez justo. Sin añadidos de azúcares, agua o conservantes. Congelados IQF. No irradiada. No contiene alérgenos. No proviene de OMG.		
PROCESO DE ELABORACIÓN.	La fruta, previamente congelada, es pre-seleccionada, mezclada, envasada en bolsas individuales y almacenada siempre a una temperatura de -18°C o inferior.		

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO			
DESCRIPCIÓN FÍSICOQUÍMICA			
- Apariencia	Frutas limpias, frescas y firmes. Libre de cuerpos extraños y sin fermentar.		
- Color, sabor y olor	Característico de la variedad, libre de olores ni sabores externos.		
- Nivel de defectos	Ausencia de cuerpos extraños (materia vegetal) así tales como plásticos, metales y/o maderas. Ausencia de insectos y parásitos patógenos en cualquiera de sus fases.		
- pH	4 +/- 0.5		
- Variedad	JENGIBRE: <i>Zingiber officinale spp</i> PIÑA: <i>Ananas comosus queens</i>	ARÁNDANO: <i>Vaccinium sp</i> REMOLACHA: <i>Beta vulgaris spp</i>	
- Origen	JENGIBRE: No UE	ARÁNDANO: UE / No UE	PIÑA: No UE REMOLACHA: UE
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO			
- Ausencia de gérmenes patógenos			
- Levaduras y Mohos	< 10.000 ufc/mL-g		
- Aerobios mesófilos	< 100.000 ufc/g		
- Enterobacterias totales	< 150 ufc/g		
- <i>E. coli</i>	< 10 ufc/g		
- <i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g		
- <i>Lysteria monocitogenes</i>	Ausencia en 25g		
VALORES NUTRICIONALES (por cada 100g) *			
- Energía	208 kJ (50 kcal)		
- Grasas:	0,20 g		
de los cuales Ac. Grasos saturados	0,03 g		
- Hidratos de Carbono:	11,10g		
de los cuales Azúcares	5,80g		
- Fibra	2,05 g		
- Proteínas	1,10g		
- Sal (Na)	<0,01 g		
* Información nutricional obtenida de la Base de Datos Española de Composición de Alimentos (www.bedca.net)			

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE			
ETIQUETA	☐	Etiqueta individual con los siguientes datos:	ENVASADO
		- Nombre del producto - Ingredientes - Número de Lote - Consumo preferente - Peso neto - Condiciones de almacenamiento (-18°C)	
			- Envasado en bolsa de plástico alimentario. - Caja de cartón: o 15 bolsas de 150g por caja. - Tipo de palet: Europalet

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
INSTRUCCIONES DE USO:	En una batidora, mezcla 1 bolsa de frutas congeladas con al menos 250ml de líquido de gobierno.
CONSUMIDOR TIPO:	- Industrias mermeladeras y heladeras, pastelerías y restaurantes. - Consumo particular para smoothies, postres, decoración de tartas y macedonias de fruta.
CONSUMO PREFERENTE:	24 meses (dependiendo de las condiciones de almacenamiento).
TEMPERATURA:	- Conservar entre -18°C y -20°C. - Transporte en camión frigorífico entre -18°C y -20°C. - Mantener congelado hasta su uso, en condiciones higiénicas.
****UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR****	

LEGISLACIÓN APLICABLE	
☐	El producto cumplirá con el REGLAMENTO (CE) Nº 396/2005 y sus correspondientes actualizaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal. El producto cumplirá con el
☐	REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006.
☐	REGLAMENTO (UE) 2020/749 DE LA COMISIÓN de 4 de junio de 2020 que modifica el anexo III del Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de clorato en determinados productos. REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus correspondientes actualizaciones.
☐	El producto no se considera genéticamente modificado y no deriva de organismos modificados según el REGLAMENTO (CE) Nº 1829/2003 Y REGLAMENTO (CE) Nº 1830/2003 y sus actualizaciones.
☐	El producto cumple con la DIRECTIVA 1999/2/CE Y LA DIRECTIVA 1999/3/CE , así como sus actualizaciones, sobre
☐	alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.
☐	Los envases cumplirán con el REAL DECRETO 1801/2008 de 3 de noviembre , por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.