

País de fabricación	Bélgica	Estilo	IQF, Rodajas
Variedad	Musa L.	Tamaño	20-30MM diámetro; 8-13MM grosor
Estado GMO	Ausencia según EC 1829/2003 y 1830/2003	Estado de ionización	Sin ionización
Temp. almacenamiento	-20°C (General)	Vida útil	18 meses
Plaguicidas	Cfr EC & país de destino		
Metales pesados	Cfr EC & país de destino		
Otros contaminantes	Cfr EC & país de destino		

Alérgenos	información nutricional (por 100g)
Gluten: -	Valor energético 401,700 kJ
Crustáceos: -	Valor energético 94,800 kcal
Huevos: -	Grasas 0,300 g
Pescado: -	de las cuales saturadas 0,100 g
Cacahuetes: -	Carbohidratos 20,600 g
Soja: -	de los cuales azúcares 15,500 g
Leche: -	Fibra 1,900 g
Frutos de cáscara: -	Proteínas 1,100 g
Apio: -	Sal 0,000 g
Mostaza: -	Sodio 1,000 mg
Semillas de sésamo: -	
Dióxido de azufre / sulfitos: -	
Altramuces: -	
Moluscos: -	

Configuración del palé							
EURO Pallet		Net. 630,000 KG		Bruto 683,500 KG		Altura 1 795 MM	
#Capas/palé	#Cajas/capa	#Cajas/palé		Peso neto caja (KG)	Peso bruto caja (KG)	CU en caja	Peso neto CU (KG)
7	9	63		10	10,500	4	2,500
Alturacaja	225,00 mm	Longitud caja	390,00 mm	Ancho caja	250,00 mm		
EAN caja		5410355324426		EAN CU		5410355324419	
código HS		0811909590					

Embalaje	
Presentación	Tamaño correcto del producto. Limpio, sin daños, incluyendo palé. Ajuste al palé. Estiba entrelazada
Marcado	Marcado grande, claro y completamente legible. Debe incluir: Título, Estilo, Peso, Código de Lote y Fecha de Consumo Preferente.
Sellado	100% cerrado, fuerte y ordenado. Cajas: cinta bien adherida, sin atrapar el envase primario. Solapas exteriores cerradas.
Envase primario	Para cajas: polietileno azul apto para contacto alimentario. Envoltura total del producto para proteger contenido. Resistente para permitir desembalaje sin rasgar. Para bolsas: polietileno apto para alimentos, y si corresponde, impreso con el diseño e información acordados.

Control de producción			
HACCP	Debe implementarse un plan HACCP		
Detección de metales	Rechazo de piezas de prueba mínimas de 2,5 mm ferrosos, 3,0 mm no ferrosos y 4,0 mm acero inoxidable		
Temperatura	No debe superar los -18°C (congelado) o 6°C (refrigerado)		
Control de peso	No se deben envasar productos con peso inferior al nominal o no conforme a la legislación metrológica		
Declaración de composición			
Banana (banana, antioxidante: ácido ascórbico, regulador de acidez: ácido cítrico)			

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Insp. char	Descripción
Color	Color homogéneo típico de cada ingrediente
Sabor	Cada ingrediente debe conservar su sabor natural
Textura	Firme pero tierna, sin presencia de fibras

CARACTERÍSTICAS MICRBIOLÓGICAS

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