

| | | | |
|---|--|---|------------------------|
|  | <p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA</p> |  | |
| <p>PIÑA MD2 EN TROZOS</p> | | | |
| | <p>Versión : 03</p> | <p>Fecha : 18/10/2018</p> | <p>Página : 1 de 6</p> |
| | <p>Revisión : 02</p> | <p>Fecha : 18/10/2018</p> | |

1. Características del producto

- Ausencia de OMG's
- Restos de pesticidas: según la legislación europea (www.fytoweb.fgov.be)
- Ausencia de aditivos
- Metales pesados: según la legislación europea (Belga).
- piña
 - . Etapa 1 : la piña se limpia, se lava y se corta.
 - . Etapa 2: la piña se congela de manera IQF hasta alcanzar una temperatura de al menos – 20 ° C.
 - . Defectos:
 - * fragmentos de la piel: < 5 unidades/kg
 - * pepitas: <5 unidades/kg
 - * defectos totales: < 5 unidades/kg
 - * clusters : <10% (cuenta)
- Información nutritiva (grama / por 100 gramos):
 - . Energía : 218 kJ – 51 kcal
 - . Grasas: 0.0
 - . de las cuales saturadas: 0.0
 - . Hidratos de carbono: 11.6
 - . de los cuales azúcares: 10.9
 - . Proteínas: 0.6
 - . Sal: 0.0
- País de origen: Costa Rica

| | | | |
|---|--------------------------|---|-----------------|
|  | FICHA TÉCNICA |  | |
| PIÑA MD2 EN TROZOS | | | |
| | Versión : 03 | Fecha : 18/10/2018 | Página : 2 de 6 |
| | Revisión : 02 | Fecha : 18/10/2018 | |

2. Características microbiológicas

- Micro-organismos aerobios totales: < 5 x 10⁴/g
- Coliformes: < 10² / g
- E.-Coliformes : < 10 / g
- Levaduras: < 5 x 10⁴ / g
- Hongos: < 5 x 10³ / g
- Salmonella: ausente/ 25 g
- Listeria monocytogenes: < 10² / g

3. Dimensiones del producto

- Cortado 1/12 longitud : 25-37 mm
 Espesor : 17-22 mm

4. Proceso de embalaje

- 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

| | | | |
|---|--|---|------------------------|
|  | <p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA</p> |  | |
| <p>PIÑA MD2 EN TROZOS</p> | | | |
| | <p>Versión : 03</p> | <p>Fecha : 18/10/2018</p> | <p>Página : 3 de 6</p> |
| | <p>Revisión : 02</p> | <p>Fecha : 18/10/2018</p> | |

5. Embalaje

1. 4 x 2.5 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 460 mm

Espeso: 50 µm

Peso: 13 g

Peso neto: 2500g

EAN-código: 5413408100176

- Caja:

Color: marrón

Dimensiones: 380x245x200 mm

EAN-código: 5413408428157

- Paletización:

8x9 cajas =720 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)

6. 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

| | | | |
|---|--|---|------------------------|
|  | <p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA</p> |  | |
| <p>PIÑA MD2 EN TROZOS</p> | | | |
| | <p>Versión : 03</p> | <p>Fecha : 18/10/2018</p> | <p>Página : 4 de 6</p> |
| | <p>Revisión : 02</p> | <p>Fecha : 18/10/2018</p> | |

yyy = día de envase

z = turno de envase (A, B o C)

ww = línea de envase

(01,02,03, 04, 05, ..)

- Temperatura del almacenaje (en la fábrica): max. -20°C

- Transporte: -temperatura al cargar: max. -18°C

- temperatura al transportar: max. -20°C

- Temperatura del almacenaje durante la distribución: max. -18°C

7. Conservación y modo de empleo por el consumidor -

Conservación en el congelador:

-6°C: 2 días

-12°C: 1 mes

-18°C: consulte la fecha de caducidad -

Modo de empleo:

Ponga la cantidad deseada de la fruta en un cuenco para descongelar en la nevera.

Una vez descongelada, conservar en la nevera y consumir en 24 horas.

8. Alergenos



FICHA TÉCNICA



PIÑA MD2 EN TROZOS

Versión : 03

Fecha :
18/10/2018

Revisión : 02

Fecha :
18/10/2018

Página : 5 de 6

| 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 | |

| | | | |
|---|--|---|------------------------|
|  | <p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA</p> |  | |
| <p>PIÑA MD2 EN TROZOS</p> | | | |
| | <p>Versión : 03</p> | <p>Fecha : 18/10/2018</p> | <p>Página : 6 de 6</p> |
| | <p>Revisión : 02</p> | <p>Fecha : 18/10/2018</p> | |

* 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*)

9. Declaración general

Declaramos que nuestra producción es libre de material de vidrio.

Declaramos que nuestros productos e ingredientes no son tratados con radiación o gas.