
GUISANTE CN BASIC 4/2,5 KG

1. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO

Guisante Producto ultracongelado

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El guisante (*Pisum sativum*, L.) debe estar sano, libre de materias extrañas a la planta, de forma típicamente redonda y color verde uniforme. Durante el proceso de fabricación el guisante se limpia, se selecciona y se escalda. Se enfría y pasa a I.Q.F. hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C . Finalmente se envasa y se almacena en cámaras internas o externas.

3. COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA

<u>Producto</u>	<u>Porcentaje</u>
GUISANTE >9,3	100 %

4. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (Valores medios en 100 g)

Valor energético	359 kJ
Valor energético	85 kcal
Grasas	1.0 g
• de las cuales ácidos grasos saturados	0.2 g
Hidratos de carbono	9.8 g
• de los cuales azúcares	4.5 g
Fibra alimentaria	6.6 g
Proteínas	6.1g
Sal	0.01 g

Origen valores nutricionales:

☒ Valores medios de análisis ☐ Base de datos ☐ Ficha técnica proveedor ☐ Datos del cliente

GUISANTE CN BASIC 4/2,5 KG
5. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	TOLERANCIAS	DEFINICIÓN OPERATIVA
UNIDADES ABIERTAS	% en peso	≤ 24	Unidades abiertas en $>1/3$ de la superficie del guisante.
FUERA DE CALIBRE	% en peso	≤ 20	Unidades de tamaño $<9,3$ mm
MATERIA EXTRAÑA	Ud/Kg	Ausencia	Materia no procedente de la planta, como piedras, insectos, madera...
MATERIA EXTRAÑA VEGETAL	Ud/Kg	Ausencia	Materia vegetal no procedente de la planta
MATERIA VEGETAL	Ud/Kg	≤ 4	Materia vegetal procedente de la planta
UNIDADES PARTIDAS Y PIELES UNIDADES	% en peso	≤ 8	Unidades donde aparecen los cotiledones sueltos, pieles sin cotiledón y piezas parcialmente partidas
LIGERAMENTE FERMENTADAS	% en peso	≤ 1	Unidades ligeramente fermentadas, o con color caqui y con sabor agrio.
UNIDADES MANCHADAS O ATACADAS POR INSECTO	Ud/Kg	≤ 20	Unidades que presentan manchas, heridas o roces o bien presencia de daños apreciables de ataque de insectos, podredumbre, enfermedades
DEFECTO DE COLOR	% en peso	≤ 2	Incluye unidades totalmente blancas o amarillas, por falta de clorofila y unidades que han perdido su tonalidad general verde, aunque todavía la retienen y que destacan ostensiblemente de la muestra. Todas ellas son perfectamente comestibles
UNIDADES SECAS	% en peso	≤ 1	Unidades con coloración grisácea, con textura dura y puede tener o no la piel arrugada.

A) Características físicas

CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
Calibre	$>9,3$ MM
Tenderometría	G

Tipo de proceso: ESCALDADO

GUISANTE CN BASIC 4/2,5 KG

B) Características organolépticas

- Textura** Su textura ha de ser tierna y uniforme en todos los granos.
- Sabor** Característico del guisante, dulce. Exento de sabores extraños.
- Aspecto** Color verde uniforme y granos tersos. Algunos granos pueden estar unidos a parte del peciolo que los sostiene a la vaina.

C) Características químicas

El contenido de residuales de plaguicidas y contaminantes cumple la Legislación Europea vigente.

D) Características microbiológicas

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	n	c	m	M
E. coli	5	2	1×10^2 ufc/g	1×10^3 ufc/g
Listeria monocytogenes	5	2	1×10 ufc/g	1×10^2 ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g

Reglamento (CE) 2073/2005

6. ALÉRGENOS

El producto no es alérgeno, no contiene ingredientes alérgenos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alérgeno tal y como se establece en el Anexo II del Reglamento (EU) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

GUISANTE CN BASIC 4/2,5 KG

	Gluten
	Crustáceos
	Huevos
	Pescado
	Cacahuete
	Soja
	Leche
	Frutos de cáscara
	Apio
	Mostaza
	Sésamo
	Sulfitos
	Altramuces
	Moluscos



Si Contiene



No Contiene



Trazas

7. OGM'S

Todos los ingredientes procederán de semillas no modificadas genéticamente.

8. IRRADIACIÓN

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar a una temperatura mínima de -18°C.

GUISANTE CN BASIC 4/2,5 KG

10. MODO DE EMPLEO

- ☐ Cazuela : Echar el producto directamente sin descongelar en agua hirviendo y cocer durante 14-16 minutos aproximadamente a partir de que vuelva a hervir. Escurrir el agua de cocción y aderezar al gusto.

El producto de la bolsa que no se vaya a utilizar se volverá a cerrar, para devolverlo lo más rápidamente posible al congelador.

ATENCIÓN: No volver nunca a congelar producto que se haya descongelado

11. CADUCIDAD

730 días tras la fecha de envasado, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA (MM: Mes; AAAA: Año).

12. LOTE

DD/MM/AA (DD: Día; MM: Mes; AA: Año) El número de unidades corresponde máximo a un mismo día de envasado

13. MARCA COMERCIAL

CN

14. FORMATO

Peso neto unidad de ventas: 2,5 KG

- Material envase Bolsa: LDPE Transparente 60 micras acabado mate
- Material embalaje: cartón

15 TRAZABILIDAD

La trazabilidad del producto responde a cualquiera de los siguientes elementos:

- Lote
- Hora, para producto envasado en bolsa.
- nº pallet

GUISANTE CN BASIC 4/2,5 KG

16. LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento 382/2021 de la comisión de 3 de marzo de 2021 por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 915/2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 1881/2006.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) nº 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.

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 posteriores modificaciones.