MENESTRA NORMAL

1 Descripción

Descripción del productoe	Mezcla menestra normal IQF	
Ingredients	El product no contiene pigmentos de color ni aditivos.	
	Zanahorias en cubos	25 %
	Judías verdes cortadas	25 %
	Guisantes	20 %
	Floretes de coliflor	20 %
	Coles de Bruselas	10 %.
Origen geográfico	Zanahorias en cubos	Bélgica, Países Bajos, Francia
	Judías verdes cortadas	Bélgica, Países Bajos, Francia
	Guisantes	Países Bajos, España, Reino Unido
	Floretes de coliflor	Bélgica
	Coles de Bruselas	Bélgica, Países Bajos, Francia
Descripción del proceso	Elaborado con ingredientes ultracongelados por separado y cuidadosamente mezclados. Los diferentes ingredientes se pesan según estos porcentajes y se mezclan cuidadosamente. Durante las siguientes etapas de producción, es posible que la composición varíe ligeramente. Por este motivo, la composición de una bolsa puede diferir de estos porcentajes	
Nombre latin	Zanahorias	*Daucus carota L.*
	Judías verdes	*Phaseolus vulgaris L.*
	Guisantes	*Pisum sativum L.*
	Floretes de coliflor	*Brassica oleracea var. Botrytis L.*
	Coles de Bruselas	*Brassica oleracea gemmifera (DC) O.E. Schulz* .
Período de cosecha	Zanahoria en cubos	Julio-Diciembre
	Judías verdes cortadas	Agosto-Octubre
	Guisantes	Mediados Julio – Agosto
	Floretes de coliflor	Cosecha 1: Julio, Cosecha 2: Septiembre – Noviembre
	Coles de Bruselas	Noviembre – Diciembre
Tamaños	Zanahorias en cubos	Cortados en dados de 10*10*10mm
	Judías verdes cortadas	Judías cortadas en trozos con una longitu máxima de 40mm.
	Guisantes	Guisantes con un diámetro máximo de 10,2 mm.
	Floretes de coliflor	Floretes de coliflor con un diámetro mínimo máximo de 20 mm.
	Coles de Bruselas	Brotes con un diámetro entre 28 mm y 30 mm.

MENESTRA NORMAL

2 Estándares microbiológicos (cfu/g)

	Maximum
Recuento aerobio total a 30 °C	500.000
Coliformes	1000
Escherichia coli	100
Staphylococcus aureus	50
Salmonela	Ausencia en 25g
Levaduras y mohos	10.000
Listeria monocitogenes	<10

3 Sensorial standards

Por 200g (preparado)	
Color	Característico de la especie
Sabor/Olor	Característico de la especie
Textura	Característico de la especie

4 Estándares químicos

Tratamiento térmico	Escaldado a aproximadamente 92 °C durante aproximadamente 4 minutos, dependiendo de la prueba de peroxidasa.
Pesticidas	De conformidad con el Reglamento CE 396/2005 y sus modificaciones.
Metales pesados y nitrato	De conformidad con el Reglamento CE 1881/2006 y sus modificaciones.
OMG	El producto está libre de OMG, de acuerdo con los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003 A.
Radiación	El producto no está irradiado.

MENESTRA NORMAL

5 Foto



6 Promedio de valores nutricionales

Por 100 g :

Producto	**Zanahoria en cubos**	**Judías verdes troceadas**	**Guisantes**	**Floretes de coliflor**	**Coles de Bruselas**	**RESUMEN**
%	25	25	20	20	10	100
Energía Kcal	34 kcal	35 kcal	64 kcal	19 kcal	39 kcal	37.75 kcal
Kj	144 kJ	145 kJ	267 kJ	78 kJ	164 kJ	157.65 kJ
Fat	0,0 g	0,1 g	0,3 g	0,3 g	0.3 g	0.401 g
Sat. Fat	0,0 g	0,0 g	0,0 g	0,0 g	0.1 g	0.164 g
Carbohidratos	6,7 g	4,5 g	7,8 g	1,7 g	3.5 g	5.05 g
Azúcar	6,5 g	1,3 g	2,9 g	1,6 g	2,6 g	3.11 g
Proteína	0,4 g	2,0 g	5,3 g	1,8 g	3,2 g	2.34 g
Sal	38 mg	6 mg	15 mg	19 mg	9 mg	18.7 mg
Fibras	3,2 g	4,1 g	5,1 g	1,8 g	4,6 g	3.665 g
Azúcares añadidos	0,0 g	0,0 g	0,0 g	0,0 g	0,0 g	0,0 g
Vitamina D	0,0 µg	0,0 µg	0,0 µg	0,0 µg	0,0 µg	0,0 µg
Potasio	233 mg	222 mg	184 mg	361 mg	391 mg	261.85 mg

Fuente	Nubel ‘De Belgische voedingsmiddelentabel. 6th edición

MENESTRA NORMAL

7 Alérgenos

Alérgenos según el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y sus modificaciones.

	Presente en el producto	Presente en la fábrica	Posible contaminación cruzada
Cereales que contienen gluten	No	No	No
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	No	No	No
Pescado y productos derivados	No	No	No
Cacahuetes y productos derivados	No	No	No
Soja y productos derivados	No	No	No
Leche y productos derivados	No	No	No
Frutos secos y productos derivados	No	No	No
Apio y productos derivados	No	Sí, se decide en el sitio	No
Semillas de sésamo y productos derivados	No	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro, expresados como SO2.	No	No	No
Lupina y productos derivados	No	No	No
Moluscos y productos derivados	No	No	No
Mostaza	No	No	No

8 Definición de defectos

- **Materia Extraña (ME):** materiales no relacionados con especies
- **Materia Vegetal Extraña (MVE):** materia vegetal no relacionado con la especia
- **Materia Vegetal Extraña (MVE):** materia vegetal relacionado con la especie
- **Partes leñosas:** partes fibrosas dentro de las verduras
- **Piezas desintegradas:** trozos de verduras rotos

MENESTRA NORMAL

9 Defectos

Se examina la presencia de defectos en una muestra de 500g.

DEFECTOS	MAXIMO
ME	0
MVE	0
MVE	0.5%
Partes leñosas	3%
Piezas desintegradas	3%

10 Envases

La Menestra normal puede envasarse en diferentes marcas propias:

- HOMI 1 kg **e**
- BOREAL 2,5 kg **e**
- DEWFRI 2.5kg **e**

ENVASES PARA VENTA AL POR MENOR	
Peso neto	De 300g a 2500g
Envase	Bolsas de PE empaquetadas en cajas de cartón.
Palet	Europeo / industrial
ENVASE INDUSTRIAL	
Peso neto	Cajas de carton de 10kg
	Sacos de papel marron de 15-20kg
	Sacos de polietileno de 15-20kg
	Contenedores de 1/8 octabins / ½ octabins.
Palet	Europeo / industrial

Todos los materiales de embalaje son aptos para uso alimentario (según la legislación europea vigente). El embalaje y la disposición de los palés deben acordarse con el departamento de ventas de Homifreez. Se pueden considerar opciones de embalaje alternativas.

Número de lote	LYDDD : L= Código de lote, Y = última letra del año, DDD = último día del año del embalaje.
Consumir preferentemente antes de	Máximo 30 meses desde el envasado.
Condiciones de almacenamiento	Máximo -18ºC.

MENESTRA NORMAL

11 Instrucciones de cocinado

Cocinar desde congelado. Preparar como verduras frescas, reduciendo el tiempo de cocción. Preferiblemente en agua hirviendo. Asegurarse de que el producto esté bien caliente antes de servir. Añadir especias al gusto

Nunca vuelva a congelar un producto descongelado

Versie	*Datum*	*Reden van wijziging*
9	*25/08/2023*	*Actualización total*
10	*18/06/2025*	*Control de origen*