PRODUCTO: MEZCLA ENSALADILLA

INFORMACION DEL PRODUCTO

GENERAL:	El producto sepreparará a partir de materia prima fresca y sana, libre de todos los residuos tóxicos y las contaminaciones, y deberá cumplir con la legislación alimentaria actual de la UE. El producto está destinado a ser utilizado como ingrediente que se procesa y trata térmicamente antes del consumo final
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	Mantener congelado a -18ºC en todo momento
TAMAÑO DEL ENVASE:	1x10 kg, □ Octovines □ bolsa ☒
INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD:	Lote (Código juliano y hora) **addd hh:mm** Consumo preferente: 24 meses después de la fecha de envasado. Mínima caducidad de entrega 12 meses
PROCESO:	Mezcla hecha de Zanahorias, patata y guisantes y judía verde cosechados en el momento adecuado, frescos, sanos y limpios sometidos a un corte mecánico para obtener piezas que se congelan para garantizar la estabilidad de sus buenas cualidades de color, sabor, textura y valor de los alimentos..

INGREDIENTES

INGREDIENTE:	**ORIGEN:**	**%**
Patata (***Solanum tuberosum)***	España	40
Zanahoria (***Daucus carota)***	España	30
Guisantes (***Pisum sativum)***	España	20
Judia verde ***(Phaseolus vulgaris)***	Francia	10

PRODUCTO: MEZCLA ENSALADILLA

TOLERANCIA DE DEFECTOS

Pormuestrade 1000g

Parametros		
Materia extraña	Unid	0
Materia vegetal extraña	Unid	<5
Manchas mayores >6mm	Unid	<5
Manchas menores >2mm y <6mm	Unid	10
% Patata)	%	36-44
% Zanahoria	%	24-36
% guisantes	%	16-24
% Judia verde		8-12
Zanahoria dados 10x10		
dados > 15mm	%	<5
dados < 8mm	%	<10
Patata dados 10x10		
dados > 15mm	%	<5
dados < 8mm	%	<10
Guisantes		
Pieles sueltas	%	0-1
Guisantes rotos	%	<10
Guisantes amarillos	Uni d.	10
Diámetro <8 y >10 mm	%	20
Judia verde cortada 40mm		
Rotos	%	<10
Manchas	Uni d.	<2
Mal color (marrones)	Uni d.	<10
Diametro >9.3 mm y < 6mm	%	10

DEFINICION DE DEFECTOS

Materiaextraña	Esto incluye cualquier material que no sea derivado del producto o definido como EVM, como insectos, trozos de insectos, madera, vidrio, piedras, metal, bayas tóxicas, caracoles, babosas, etc.
Materia vegetal extraña	= Esto incluye cualquier material vegetal, que no sea producto, que se deriva del producto, incluidos los pedazos de hojas / hojas> 6 mm.
Manchas mayores >6mm <10mm	= Esto incluye piezas que están manchadas en la medida en que el área afectada es mayor que un círculo equivalente de 6 mm de diámetro, ya sea como una mancha única o como un agregado de imperfecciones en la misma pieza.
Manchas menores	= Esto incluye piezas que están manchadas en la medida en que el área afectada tiene entre 2 mm y 6 mm de diámetro, ya sea como una mancha única o un agregado de imperfecciones en la misma pieza. Se debe ignorar una mancha única de menos de 2 mm de diámetro.

PRODUCTO: MEZCLA ENSALADILLA

CONDICIONES ORGANOLEPTICAS

COLOR	Variado de los vegetales Caracteristico de la mezcla de vegetales
SABOR/OLOR	
TEXTURA	Caracteristico de la vegetales
INSTRUCCIONES DE COCINADO	Coloque 250 g de mezcla congelada en suficiente agua hirviendo para cubrir, salado si lo prefiere. Vuelva a hervir y cocine a fuego lento durante 3-4 minutos. Escurrir bien y servir.
FOTOGRAFIA	

MICROBIOLOGIA

Microrganismos	**Objetivo**	**Maximo**	**Frequencia (minima)**	**Metodo (laboratorio externo)**
Aerobios mesofilos	< 105 ufc/ g	<106 ufc/g	12x por año (1x mes)	ISO 4833 ISO 7954
Mohos y levaduras	<103 ufc/ g	<104 ufc/ g	12x por año (1x mes)	ISO 16649-2
Escherichia Coli (44°C)	<10 ufc/ g	< 102 ufc/ g	12x por año (1x mes)	NEN-ISO 4832
Coliformes (37°C)	< 102 ufc/ g	< 103 ufc/ g	12x por año (1x mes)	NEN-EN-ISO 6579
Salmonella	Ausencia en 25 g	Ausencia en 25 g	12x por año (1x mes)	ISO-11290-1
Listeria monocytogenes	<10 ufc/ g	< 102 ufc/ g	12x por año (1x mes)	NEN-EN-ISO 6888-2
Staphylococcus Aureus	< 10 ufc/ g	<102 ufc/ g	12x por año (1x mes)	NEN-EN-ISO 7932
Bacillus Cereus	< 10 ufc/ g	<102 ufc/ g	12x por año (1x mes)	

PRODUCTO: MEZCLA ENSALADILLA

INFORMACION NUTRICIONAL

Estos datosseajustana losrequisitos delaDirectiva 90/496 / CEE del Consejo de la
CE 100g de producto crudo generalmente contiene:

Nutriente	Valor medio por 100g	%VD*	
ENERGIA (Kcal)	62,0		Calculado según. McCance & Widdowson versión 7
ENERGIA (Kj)	262,40		Calculado según. McCance & Widdowson versión 7
PROTEINA (g)	2,5	5	Calculado según. McCance & Widdowson versión 7
HIDRATOS DE CARBONO (g)	12,72	5	Calculado según. McCance & Widdowson versión 7
AZUCAR (g)	3,20	4	Calculado según. McCance & Widdowson versión 7
GRASA TOTAL(g)	0,5	1	Calculado según. McCance & Widdowson versión 7
GRASA SATURADA (g)	0,2	1	Calculado según. McCance & Widdowson versión 7
GRASA SATURADA TRANS (g)	0		Calculado según. McCance & Widdowson versión 7
FIBRA (g)	2,14	8	Calculado según. McCance & Widdowson versión 7
SODIO (mg)	9	0	Calculado según. McCance & Widdowson versión 7
SAL (g)	0,02	0	Calculado según. McCance & Widdowson versión 7
CALCIO (mg)	20,0	2	Calculado según. McCance & Widdowson versión 7
HIERRO (mg)	0,86	5	Calculado según. McCance & Widdowson versión 7
POTASIO(mg)	325,20	6,9	Calculado según. McCance & Widdowson versión 7
VITAMINA A (µg)	602,5	66,94	Calculado según. McCance & Widdowson versión 7
VITAMINA D (mg)	0	0	Calculado según. McCance & Widdowson versión 7
VITAMINA C (mg)	11,8	13	

***% Valor diario recomendado está basado en dieta de 2000 calorias**

PRODUCTO: MEZCLA ENSALADILLA

METALES PESADOS

DeacuerdoconelReglamento consolidado de la UE (CE) No 1881/2006

RESIDUOS DE PESTICIDAS

De acuerdo con el Reglamento consolidado (CE) no 396/2005 de la UE. Un análisis por mes. No por lote

DECLARACION DE OGMs

	si	no
Es un organismo genéticamente modificado	☐	☒
Contiene OGM	☐	☒
Contiene productos producidos a partir de organismos genéticamente modificados	☐	☒
Contiene aditivos producidos a partir de organismos genéticamente modificados	☐	☒
Contiene ingredientes o aditivos, que se producen con ayuda de microorganismos genéticamente modificados	☐	☒
Contiene ingredientes o aditivos, que se producen con la ayuda de una enzima genéticamente modificada	☐	☒

La información indicada anteriormente cumple con CE 1829/2003 y CE 1830/2003

IRRADIACIÓN DE PRODUCTOS

El proveedor confirma que, según esta especificación no se ha sometido a ningún tratamiento o proceso de radiación.

Confirmo además que ningún ingrediente o coadyuvante de procesamiento utilizado junto con este producto ha sido sometido a tratamiento de irradiación.

PRODUCTO: MEZCLA ENSALADILLA

INFORMACION DE ALERGENOS

Información sobre intolerancias alimentarias de acuerdo con el Anexo II “Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias” del Reglamento nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor en su versión consolidada actual

	Presente en producto	Presente en la fábrica	Contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No	Si (Harina de trigo) No	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No		No
Huevos y productos a base de huevo	No	No	No
Pescado y productos a base de pescado	No	No	No
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	No	No
Soja y productos a base de soja	No	No	No
Leche y productos de leche (incl. Lactosa)	No	No	No
Frutos de cáscara y productos derivados (incl Nueces)	No	No	No
Apio y productos derivados	No	SI(apio y apionabo)	No
Mostaza y productos derivados	No	No	No
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	No	No
Anhídrido sulfuroso y Sulfito en concentración > 10 mg (SO2) /kg	No	No	No
Altramuces y productos a base de altramuces.	No	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No	No

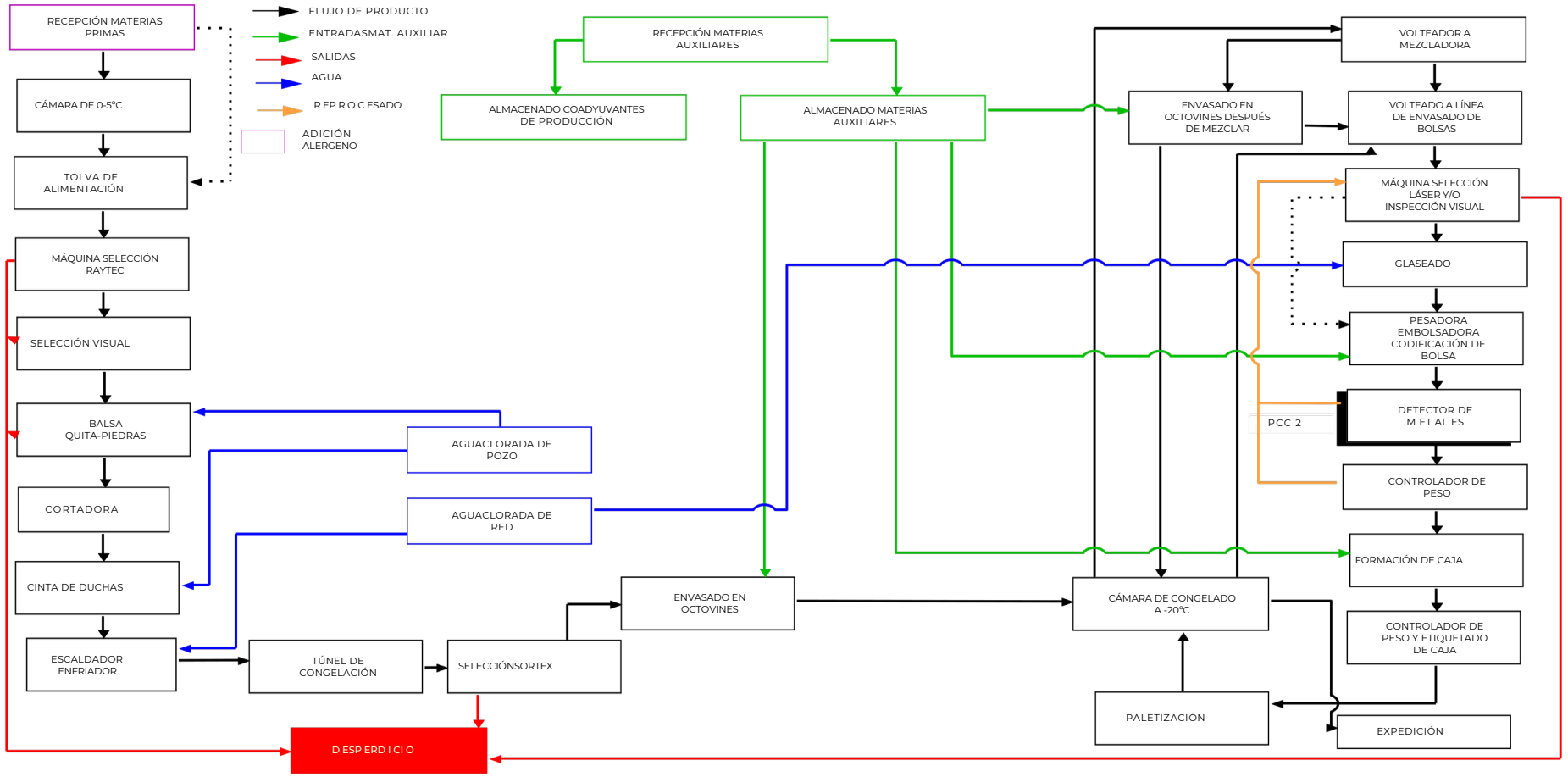
ADITIVOS ALIMENTARIOS

Número E	Nombre	Presente en el ingrediente	Función	Funcion en el producto final	% en el producto final

PRODUCTO: MEZCLA ENSALADILLA

INFORMACION DEL PROCESO

Diagrama de flujo



PRODUCTO: MEZCLA ENSALADILLA

Plan APPCC

Etapa: Detectorde metales para bolsas
Numero de PCC: PCC (2)

Descripción del peligro	Limites criticos	Procedimiento de monitorizacion	Acciones correctoras	Procedimiento de verificacion	Registro
Contaminacion metalica	Ferrico 2mm No Ferrico 2mm Acero inox: 2.5 mm	Controlar la deteccion de metales Controlar los envases de prueba Asegurar el rescate después del rechazo	Si los envases de prueba no son rechazados o sip arte de la prueba no es rechazada, ajustar el detector y separar la produccion entre control y control para comprobacion	Control de la deteccion de metales cada 60 minutos por AC	Hoja de control nº 7-1