

1. Descripción del producto

La espinaca en hojas congelada se prepara a partir de las hojas jóvenes de las plantas que cumplen con las características de la especie *Spinacia oleracea* L.

La espinaca en hojas se presenta en diferentes formas:

- Bloque de espinaca en hojas en 2,5kg.
- Porciones de espinaca en hojas con un peso de aprox. 30 o 50 gramos.

2. Composición

- 100% espinaca en hojas
- El producto no contiene pigmentos ni aditivos.
- El producto no está irradiado
- El producto no está modificado genéticamente conforme a la legislación 1829/2003/EC y 1830/2003/EC.
- Declaración de alérgenos:

	Presente en producto
Cereales que contienen gluten	No
Crustáceos y derivados	No
Huevo y derivados	No
Pescado y derivados	No
Cacahuets y derivados	No
Soja y derivados	No
Leche y derivados (con lactosa)	No
Frutos secos	No
Apio y derivados	No
Semillas de sésamo y derivados	No
Sulfito (> 10 ppm SO ₂)	No
Altramuces y derivados	No
Moluscos y derivados	No
Mostaza y derivados	No

3. Tecnología

Espinacas en hojas – bloque

Lavado
 Escaldado
 Enfriamiento
 Clasificación manual - inspección visual
 Envasado
 Congelación de los bloques
 Paletizado
 Almacenamiento <- 18°C

Espinacas en hojas – porciones

Lavado
 Escaldado
 Enfriamiento
 Clasificación manual - inspección visual
 Prensado de las porciones
 Congelación de las porciones
 Almacenamiento <- 18°C
 Pesado
 Detección de metales
 Paletizado
 Almacenamiento <-18°C

4. Características del producto fresco

La espinaca en hojas recién cosechada tiene un color verde. Las hojas se separan de las plantas durante la cosecha.

El tiempo de cosecha es de Mayo a Julio y Octubre.

5. Características del producto acabado

1. FÍSICAS

Las espinacas en hojas están:

- Limpias
- Libres de materia animal y materia extraña nociva
- Con excepción de los siguientes en el % tolerado:
 - Piezas duras, leñosas o fibrosas
 - Manchas causadas por insectos o enfermedades
 - Materia vegetal extraña definida como todas las piezas de tallo, hoja o cualquier otra parte de la planta u otra materia vegetal.
 - Libre de materia mineral (arena, piedras, etc.)

El contenido de materia seca es 6,5% o más.

2. ORGANOLÉPTICAS

El producto tiene el sabor y olor típico de las espinacas.

El color es verde oscuro uniforme.

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Energía		Grasa	Grasa	Hidratos de	Azúcar	Proteínas	Sal
Kj	Kcal		Sat.	carbono			
112kJ	27Kcal	0.4 g	0,1 g	1.8 g	0.3 g	2.5 g	0.17 g

6. Parámetros de calidad

1. DEFINICIÓN DE DEFECTOS

- A. Hojas descoloridas y hojas parcialmente descoloridas: cualquier decoloración seria que dañe el aspecto del producto.
- B. Brote: brotes de más de 25 mm, flores.
- C. Rama: parte sólida de la planta entre la raíz y los tallos de las hojas, a menudo de color rojo o rosa.
- D. Raíces: cada parte de la raíz, unida o no a las partes superiores.
- E. Materia vegetal extraña.
- F. Materia mineral.

2 TOLERANCIAS

La presencia de los defectos se examina en una muestra de 500 g.

Los valores (expresados en número o en peso) por debajo son tolerados:

	Número	En peso
A. Hojas amarillas	5	
Hojas descoloridas o parcialmente descoloridas	20	
B. Flor	5	
C. Rosetones	3	
D. Raíces	1	
E. Materia vegetal extraña	2	
F. Material mineral		0,1 %

La muestra se rechaza cuando la suma de los defectos A. a E. es mayor que 25 piezas.

2. MICROBIOLOGÍA

	Límite
Recuento aeróbico a 30°C	500.000 / g
Coliformes	1.000 / g
Coliformes fecales	15 / g
Escherichia coli	10 / g
Esporas reductoras de sulfito anaeróbicos	10 / g
Esporas de Clostridium perfringens	1 / g
Staphylococcus aureus	10 / g
Salmonella	Ausente en 25 g
Levadura	1.000 / g
Moho	500 / g
Listeria monocytogenes	Ausente en 0.01 g

Los resultados se consideran en una planta con 3 casos.

7. Envasado

1. ENVASADO INDIVIDUAL

En el envase se mencionan los siguientes datos:

- Las instrucciones de cocción
- Instrucciones para el almacenamiento
- Las menciones legalmente obligatorias.
- El número de lote
- La vida útil.

En la etiqueta se menciona:

- Descripción del producto
- Número de lote
- Fecha de caducidad o consumo preferente
- Peso Neto
- Información nutricional

2. CARTÓN

El embalaje individual se recoge en una caja de cartón: 4 x 2,5 kg.

Las dimensiones de las cajas de espinacas en bloque son: 330 x 240 x 230mm.

Las dimensiones de las cajas de espinacas en porciones son: 380 x 240 x 215mm.

Los cartones se sellan por medio de cinta adhesiva.

En cada caja se imprime, de 1 hasta 4 líneas:

- El nombre del producto
- El número de lote
- La vida útil.

8. Instrucciones de cocción

Para pequeñas cantidades, deje la espinaca en hojas descongelar en un fuego pequeño, revuelva la espinaca, agregue un poco de agua si es necesario. Luego cocine sin tapar en el recipiente durante 15 a 20 minutos. Condimentar según lo indicado por la receta elegida.

Para grandes cantidades (por ejemplo, bloque de espinaca en hojas), deje que las espinacas se descongelen parcialmente en una habitación fría a temperatura positiva.

Coloque el resto de las verduras congeladas tan pronto como sea posible en un embalaje cerrado en el congelador.

Nunca volver a congelar un producto descongelado.

9. Transporte y Almacenamiento

Vehículos refrigerados a una temperatura a $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

10. Residuos de plaguicidas, metales pesados y nitratos

Cumple la reglamentación de la UE, **Reglamento (CE) N° 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 que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo (y sus modificaciones posteriores). Análisis realizado por laboratorio externo acreditado.

Cumple la reglamentación de la UE, **Reglamento (UE) N° 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión. Análisis realizado por laboratorio externo acreditado.

Cumple la reglamentación de la UE, **Reglamento (CE) n° 2073/2005** de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Análisis realizado por laboratorio externo acreditado.

Cumple la reglamentación de la UE, **Reglamento (CE) n° 1881/2006** de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (y sus modificaciones posteriores). Análisis realizado por laboratorio externo acreditado.