



Especificación Mazorcas cortadas a la mitad IQF(superdulces)

1. Especificación del producto

- Libre de OGM Restos de pesticidas: siguiendo la legislación de la UE (Belga) -
- Libre de aditivos
- Metales pesados: siguiendo la legislación de la UE
- Mazorca de maíz

- . Paso 1: Se quitan las hojas, se lavan las mazorcas y se cortan.
- . Paso 2: Las mazorcas se blanquean (peroxidasa negativa) y se enfrían.
- . Paso 3 : Las mazorcas se congelan rápidamente de forma individual (IQF) hasta que alcanzan una temperatura inferior a menos 20 grados Celsius (-20 °C).

Defectos: Tamaño de la muestra: 10 mazorcas

* FM: ausente

* (E)VM: máximo 4 cm

* Mal recortado: máximo 1 pieza: Presencia de algún tallo restante o sin recortar en el extremo distal.

* pequeñas imperfecciones: máximo 5 áreas

áreas descoloridas/con imperfecciones que cubren un área mayor a 2-6 mm de diámetro o equivalente.

Especificación

Mazorcas cortadas a la mitad

IQF(superdulces)

* imperfecciones importantes: máximo 2 áreas

áreas descoloridas/con imperfecciones mayores a 6 mm o
equivalente o más de 30 mm de longitud.

* granos dañados: 25-40 piezas : Se permiten los granos
dañados en el extremo cortado de las mazorcas y no se deben
asignar como defectos.

* Defectos en el desarrollo de la mazorca: máximo 3 áreas: filas
torcidas, filas no paralelas, filas de granos separadas

-Información nutricional (gramos / por 100 gramos):

Energía:	501 kJ – 113 kcal
. Grasas:	1.9
De las cuales saturadas:	0,4
. Carbohidratos:	18,0.
. De los cuales azúcares:	11,0
. Proteínas:	4.0
Sal:	0.0

- País de origen: Países Bajos

2. Normas bacteriológicas

- TVC:	< 10 ⁵ / g
- Coliformes:	< 10 ³ / g
- E. coli:	< 10 /g
- levaduras	< 5 x 10 ³ / g
- Mohos:	< 10 ³ / g
- Salmonella:	ausente / 25 g
- Listeria m.	< 10 / g

Especificación

Mazorcas cortadas a la mitad

IQF(superdulces)

3_ Tolerancia del alcance de las dimensiones del producto

- Longitud por mazorca: 75 mm 60-85 mm
 - Peso mazorca individual (corte): 112,5g 80 – 155 gr
-

4. Proceso de embalaje

- Código electrónico ("e"): de acuerdo con la normativa
- Clasificación óptica

Detección de metales: Un detector de metales en cada línea de envasado

Cada línea de envasado se revisa al menos una vez al año.

Dos horas en el laboratorio

- Sensibilidad:
- 2,5 mm de hierro
 - Acero inoxidable de 4,5 mm
 - 3.0 mm No Fe
-

5. Embalaje



1. 10 x1 kg

- Película:

Material: Polietileno

Longitud :300 mm

Ancho: 530 mm

Peso : 7,94 g

Peso neto:1000 g

Especificación

Mazorcas cortadas a la mitad

IQF(superdulces)

Código EAN: 5413408 913097

- Caso:

Color: marrón

Peso: 259 g

Dimensiones: 380x245x230 mm

Código EAN: 5413408 012134

- Paletización: 8x10 cajas= 800 kg/palet (neto) (=PALETA INDUSTRIAL)
Cajas 8x8 = 640 kg/palet (neto) (= EURO PALLET)
-

6. Almacenamiento y fecha de caducidad

- Fecha de caducidad (cuando se cumplan todas las pautas mencionadas a continuación):

30 meses después del envasado (ver embalaje).

12 meses: vida útil mínima en el momento de la entrega

- Código de producción: L x yyy z ww D

x = último número del año en el que se envasó el producto

aaa = día en el que se envasó el producto (p. ej. 1 de enero = 001)

z = desplazamiento (A, B de C)

ww = línea de envasado (01, 02, 03, 04, 05, ...)

- Temperatura de almacenamiento (congelador de fábrica): máx. -20 °C
- Transporte: temperatura de carga: máx. -18 °C
temperatura de transporte: máx. -20 °C
- Temperatura de almacenamiento en distribución: máx. -18 °C
-

7. Almacenamiento y preparación por el consumidor -

Almacenamiento:

Refrigerador: 24 horas

Especificación

Mazorcas cortadas a la mitad

IQF(superdulces)

Compartimento congelador en el refrigerador: 48 horas

Congelador: -6 °C: 2 días

-12 °C : 1 mes

-18 °C: ver fecha de caducidad

- Advertencia:

Nunca vuelva a congelar los productos descongelados.

- Instrucciones de cocción:

Se recomienda cocinarlo congelado.

. Calentar o freír en horno o sartén.

8. Alérgenos

Alérgeno	Presente	Concentración
Cereales que contienen gluten (por ejemplo, trigo, centeno, cebada, avena, ...) y productos derivados	No	
Crustáceos y productos derivados	No	
Huevos y productos derivados	No	
Pescado y productos derivados	No	
Cacahuetes y productos derivados	No	
Soja y productos derivados	No	
Leche y productos derivados (incluida la lactosa)	No	
Frutos de cáscara* y productos derivados	No	
Apio y productos derivados	No	
Mostaza y productos derivados	No	
Semillas de sésamo y productos derivados	No	
Dióxido de azufre y sulfitos, etiquetados como SO ₂ , en niveles superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	No	

Especificación

Mazorcas cortadas a la mitad

IQF(superdulces)

Lupino y productos derivados	No	
Moluscos y productos derivados	No	

*almendra (*Amygdalus communis* L.), avellana (*Corylus avellana*) , nuez (*Juglans regia*) , anacardo (*Anacardium occidentale*) , nuez pecana (*Carva illinoiesis* (*Wangenh.*) K. Koch) , nuez de Brasil (*Bertholletia excelsa*) , pistacho (*Pistacia vera*) , nuez de macadamia y nuez de Queensland (*Macadamia ternifolia*)

9. Declaración general

Declaramos que nuestras áreas de producción están libres de material de vidrio.

Declaramos que bajo ninguna circunstancia los productos e ingredientes son tratados con radiación o gas.