

MAZORCA DE MAÍZ ENTERA

Documento : S-GREE.136.SP	Versión : 06	Fecha : 09/07/2015	Página : 1 de 5
	Revisión : 03	Fecha : 23/10/2018	

1. Características del producto

- Ausencia de OMG's
- Ausencia de aditivos
- Restos de pesticidas: según la legislación europea (cf. www.fytoweb.fgov.be)
- Metales pesados: según la legislación europea (belga).
- Mazorca de maíz
 - . Etapa 1: las hojas se quitan de las mazorcas y las mazorcas se lavan.
 - . Etapa 2: las mazorcas se escaldan (peroxidasa-negativa) y se enfrían.
 - . Etapa 3: las mazorcas se congelan de manera IQF hasta alcanzar una temperatura de al menos - 20 °C.
 - . Defectos: * Ausencia de cuerpos extraños
 - * Ausencia de cuerpos extraños vegetales
 - * falta de granos por desarrollo anormal: 1 fila / 2 mazorcas
 - * restos de piel: 4cm²/2 mazorcas
 - * granos dañados: 25 granos / 2 mazorcas
 - * Granos marrones: 1grano/2 mazorcas
- Información nutritiva (gramo / por 100 gramos):
 - . *Energía:* 501 kJ - 113.1 kcal
 - . *Grasas:* 1.9

MAZORCA DE MAÍZ ENTERA

Documento : S-GREE.136.SP	Versión : 06	Fecha : 09/07/2015	Página : 2 de 5
	Revisión : 03	Fecha : 23/10/2018	

. de las cuales saturadas:	0.4
. Hidratos de carbono:	18.0
. de los cuales azúcares:	11.0
. Proteínas:	4.0
. Sal:	0.003

- Países de origen: Hungría

2. Características microbiológicas

- Macroorganismos aerobios totales: < 10⁶ / g
 - Coliformes: < 10³ / g
 - E-Coli: < 10² / g
 - Levaduras & hongos: < 10³ / g
 - Salmonella: ausente / 25 g
 - Listeria: < 100 / g
-

3. Dimensiones del producto

- Longitud: 120 – 155 mm
-

4. Proceso de embalaje

- E-código ("e"): conforme los reglamentos
- Surtido óptico
- Detector de metal:
 - . Cada línea de embalaje es equipada de un detector de metal
 - . El laboratorio controla cada línea de embalaje al menos una vez cada 2 horas.
 - . Sensibilidad:
 - 2.0 mm Fe
 - 3.0 mm acero inoxidable
 - 3.0 mm Non-Fe

MAZORCA DE MAÍZ ENTERA

Documento : S-GREE.136.SP	Versión : 06	Fecha : 09/07/2015	Página : 3 de 5
	Revisión : 03	Fecha : 23/10/2018	

5. Embalaje



(1.) 24 x 2 piezas

- Bolsa:

Material: Polietileno

Peso: 4.6 g

Dimensiones: bolsa: 160 mm x 230 mm

Contenido neto: ± 500 g (2 piezas en una bolsa)

EAN-código: 5 413408 111400

- Caja:

Color: marrón

Peso: 395 g

Dimensiones: 380X245X255 mm

EAN-código: 5413408 150027

- Paletización: 6*9 cajas = 648 kg /palet (= peso neto, palet euro)

6 x 10 cajas= 720 kg/palet (= peso neto, palet industrial)

6. Almacenaje y conservabilidad

- Conservabilidad a temperatura constante de -18°C: 30 meses después del embalaje

- Código: L x yyy z ww D

x = última cifra del año de envase

yyy = día de envase

z = turno de envase (A, B ou C)

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

- Temperatura del almacenaje (en la fábrica): máx. -20°C

- Transporte: . temperatura al cargar: máx. -18°C

. temperatura al transportar: máx. -20°C

MAZORCA DE MAÍZ ENTERA

Documento : S-GREE.136.SP	Versión : 06	Fecha : 09/07/2015	Página : 4 de 5
	Revisión : 03	Fecha : 23/10/2018	

- Temperatura del almacenaje durante la distribución: máx. -18°C

7. Conservación y modo de empleo por el consumidor

- Conservación en el congelador:

- 6°C: 2 días

-12°C: 1 mes

-18°C: consulte la fecha de caducidad

- Modo de empleo:

. Preparar sin descongelar. Verter las mazorcas ultracongeladas en agua hirviendo y dejar cocinar a fuego mediano durante 10-12 minutos aproximadamente. Servir con mantequilla y sal.

. No volver a congelar un producto descongelado.

8. Alérgenos

Alérgenos	Presencia en producto?	Concentración
Cereales que contienen gluten (p.ej. trigo, centeno, cebada, avena, ...) y productos a base de estos cereales	No	
Mariscos y productos a base de mariscos	No	
Huevos y productos a base de huevos	No	
Pescado y productos a base de pescado	No	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	
Soja y productos a base de soja	No	
Leche y productos a base de leche (lactosa incluida)	No	

MAZORCA DE MAÍZ ENTERA

Documento : S-GREE.136.SP	Versión : 06	Fecha : 09/07/2015	Página : 5 de 5
	Revisión : 03	Fecha : 23/10/2018	

Aquenios * y productos a base de aquenios *	No	
Apio y productos a base de apio	No	
Mostaza y productos a base de mostaza	No	
Sésamo y productos a base de sésamo	No	
Dióxido de azufre y sulfitos, expresado como SO ₂ , en concentraciones de 10 mg / kg o 10 mg / l	No	
Lupino y productos a base de lupino	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	

* almendras (*Amygdalus communis* L.) , avellanas (*Corylus avellana*) , nueces (*Juglans regia*) , anacardos (*Anacardium occidentale*) , pacanes (*Carva illinoiesis* (*Wangenh.*) *K. Koch*) , nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*) , pistachos (*Pistacia vera*) , nueces de macadamia (*Macadamia ternifolia*)

9. Declaración general

Declaramos que nuestra producción está libre de material de vidrio.

Declaramos que nuestros productos e ingredientes no son tratados con radiación o gas.