

FICHAS TÉCNICAS

Producto	COLIFLOR "JV" PAQ. 10X1
-----------------	-------------------------

Ingredientes (Texto Legal)	Coliflor
-----------------------------------	----------

Características organolépticas

Modos de empleo

- Cocción:** Vierta el producto, sin descongelar, en un recipiente con agua hirviendo y sal. Espere a que vuelva a hervir y mantenga el hervor a fuego moderado durante 10 minutos aproximadamente. Escúrralo y utilice a conveniencia.
- Color:** Típico del producto fresco
- Olor:** Típico del producto fresco
- Sabor:** Típico del producto fresco
- Consistencia:** Firme y tierna

Características Físicas

Muestra: 1000g

Control	Mínimo	Estándar	Máximo
DEFECTO COLOR %	0	0	10
MANCHAS OSCURAS PIEZAS	0	0	1
CALIBRE INFERIOR %	0	0	10
TALLOS SIN FLORETE PIEZAS	0	0	1
MIGA <10MM %	0	0	5
TALLO>25 MM %	0	0	10
HOJAS VERDES, PIEZAS	0	0	1
CALIBRE SUPERIOR %	0	0	25

Modo de conservación

Frigorífico	24 horas
Congelador sin*	3 días
Congelador *	1 semana
Congelador **	1 mes
Congelador ***/****	24 meses

Consumo Preferente

Consumo preferente: 2 años después de envasado (mes y año) conservado a temperatura inferior a -18 °C

Transporte y distribución

Mantener a una temperatura inferior a -18 °C

Lote e Interpretación del Número de LoteFecha: 12-12-2020 Lote: L 0347
0: Última cifra del año en curso 347: Día natural del año

Características microbiológicas

GERMEN	CRITICIDAD	m
Salmonella / 25g	Criterio de seguridad alimentaria	No detectado
Listeria monocytogenes	Criterio de seguridad alimentaria	100 ufc/g
E. coli / g	Criterio de higiene del proceso	≤100

R.E. 2073/2005

Características Químicas

Composición nutricional (por 100 g de producto)

Valor energético (kJ)	118
Valor energético (kcal)	28
Grasas (g)	0,3
de las cuales saturadas (g)	0,1
Hidratos de carbono (g)	3,1
de los cuales azúcares (g)	2,6
Fibra alimentaria (g)	2,1
Proteínas (g)	2,2
Sal (g)	0,04

Contaminantes según Legislación europea

Libre de GMO	Sí
Libre de irradiación	Sí
Libre de nanomateriales	Sí

Población destino	Puede ser consumido por toda la población, salvo en caso de alergia a alguno de los ingredientes presentes en el producto e indicados a continuación:
--------------------------	---

Alérgenos Alimentarios

- | | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Cereales que contengan gluten y productos derivados |
| <input type="checkbox"/> | Crustáceos y productos a base de crustáceos |
| <input type="checkbox"/> | Huevos y productos a base de huevo |
| <input type="checkbox"/> | Pescado y productos a base de pescado |
| <input type="checkbox"/> | Cacahuets y productos a base de cacahuets |
| <input type="checkbox"/> | Soja y productos a base soja |
| <input type="checkbox"/> | Leche y sus derivados (incluida la lactosa) |
| <input type="checkbox"/> | Frutos de cáscara: almendras, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de Macadamia y nueces de Australia y productos derivados |
| <input type="checkbox"/> | Apio y productos derivados |
| <input type="checkbox"/> | Mostaza y productos derivados |
| <input type="checkbox"/> | Granos de sésamo y productos a base de sésamo |
| <input type="checkbox"/> | Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg |
| <input type="checkbox"/> | Altramuces y productos derivados |
| <input type="checkbox"/> | Moluscos y productos derivados |

Si Contiene No Contiene Trazas

Principal legislación aplicable

Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 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 posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) nº 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.

Razón Social y Dirección

Ultracongelados Virto S.A.U.
POL.IND. PARCELA C
31560 - Azagra NAVARRA
España
Tel. +34 948 692 728 Fax +34 948 692 358

Envasado	Peso neto:	1.000,000 (g)		
	Bolsas / Caja:	10 (u)		
	Peso Bolsa:	0,0122 (kg)		
	Medidas Bolsa:	L 360 (mm)	A 560 (mm)	
	Peso Caja:	0,359 (kg)		
	Medidas Caja:	L 395 (mm)	A 295 (mm)	Al 280 (mm)
	Paletización:	8 X 6	=	48 Cajas (Base x Altura)
	Altura del palet:	1.830 (mm) (Palet Incluido)		
Tipo de palet:	PALET EUR USADO HOMOLOGADO			

Código EAN	8413993060104
-------------------	----------------------