



	<h1>ESPECIFICACIÓN</h1>		
<h2>COLES DE BRUSELAS 32/40</h2>			
Documento : S-GREE.056.SP	Versión : 08	Fecha : 04/02/2016	Página : 5 de 6
	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).
- Coles de Bruselas
 - . *Etapa 1:* las coles de Bruselas se limpian, las piedras se quitan, las coles de Bruselas se lavan.
 - . *Etapa 2:* las coles de Bruselas se escaldan (peroxidasa-negativa) y se enfrían
 - . *Etapa 3:* Las coles se congelan de manera IQF hasta alcanzar una temperatura de al menos - 20 °C.
 - . *Defectos:*
 - * ausencia de materiales extrañas
 - * ausencia de cuerpos extrañas vegetales
 - * daño mecánico: máx. 5 pzs/1000 g
 - * manchas > 6mm: máx. 4 pzs/1000 g
 - * manchas 3-6mm: máx. 10 pzs/1000 g
 - * defectos de colores: máx. 4 pzs/1000 g
 - * tallos > 5mm: máx. 3pzs/1000 g

	<h1>ESPECIFICACIÓN</h1>		
<h2>COLES DE BRUSELAS 32/40</h2>			
Documento : S-GREE.056.SP	Versión : 08	Fecha : 04/02/2016	Página : 6 de 6
	Revisión : 03	Fecha : 23/10/2018	

- Información nutritiva (gramo / por 100 gramos):

. <i>Energía</i> :	177.2 kJ – 42.3 kcal
. <i>Grasas</i> :	0.3
. <i>de las cuales saturadas</i> :	0.1
. <i>Hidratos de carbono</i> :	4.5
. <i>de los cuales azúcares</i> :	2.7
. <i>Proteínas</i> :	3.2
. <i>Sal</i> :	0.03

- Países de origen: Bélgica, Países Bajos

2. Características microbiológicas

- Micro-organismos aerobios totales: < 10⁵ / g
- Coliformes: < 10³ / g
- E. Coli: < 10² / g
- Levaduras & hongos: < 10³ / g
- Salmonella: ausente / 25 g
- Listeria: < 10² / g

3. Dimensiones del producto

- diámetro: 30-40 mm (mín. 85%)
 - < 27 mm: 0%
 - > 40mm: 0%

	<h1>ESPECIFICACIÓN</h1>		
<h2>COLES DE BRUSELAS 32/40</h2>			
Documento : S-GREE.056.SP	Versión : 08 Revisión : 03	Fecha : 04/02/2016 Fecha : 23/10/2018	Página : 5 de 6

4. Proceso de embalaje

- E-código ("e"): conforme los reglamentos
- Surtido óptico
- Detector de metal:
 - . Cada línea de embalaje es equipado 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

5. Embalaje



1. 4x2.5 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 380 mm

Espesor: 50 µm

Peso: 11.68 g

Peso neto: 2500 g

EAN-código: 5 413408 104068

- Caja


Color: marrón

Peso: 273.6 g

Dimensiones: 380x245x200 mm

EAN-código: 5 413408 423367

- Paletización: 9x9 cajas = 810 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)

	<h1>ESPECIFICACIÓN</h1>		
<h2>COLES DE BRUSELAS 32/40</h2>			
Documento : S-GREE.056.SP	Versión : 08	Fecha : 04/02/2016	Página : 6 de 6
	Revisión : 03	Fecha : 23/10/2018	

2. 2x5 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 730 mm

Peso: 18 g

Peso neto: 5000 g

- Caja:

Color: marrón

Peso: 273.6 g

Dimensiones: 380x245x200 mm

EAN-código 5 413408 533363

- Paletización: 9x9 cajas = 810 kg / paleta(neto) (= EURO PALETA)

3. Otros : a discutir

Z. 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

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

COLES DE BRUSELAS 32/40

Documento : S-GREE.056.SP	Versión : 08	Fecha : 04/02/2016	Página : 5 de 6
	Revisión : 03	Fecha : 23/10/2018	

8. 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 las verduras sin descongelar como si fueron frescas, pero cocerlas un poco menos (6 – 8 minutos). Añadir sal y especias al gusto.

Las verduras también se pueden preparar en un horno de microondas.

No volver a congelar un producto una vez se haya descongelado.

9. Alergenos

Alergenos	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	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	
Soja y productos a base de soja	No	
Leche y productos a base de leche (lactosa incluida)	No	
Aquenios * y productos a base de aquenios *	No	
Apio y productos a base de apio	No	

	<h1>ESPECIFICACIÓN</h1>		
<h2>COLES DE BRUSELAS 32/40</h2>			
Documento : S-GREE.056.SP	Versión : 08	Fecha : 04/02/2016	Página : 6 de 6
	Revisión : 03	Fecha : 23/10/2018	

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*)

10. Declaración general

Declaramos que nuestro producción está libre de material de vidrio.

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