

Ref: 51

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO El Edamame IQF (Soja) se prepara mediante un proceso de congelación apropiado a partir de material fresco y limpio, lavado, escaldado, congelado individualmente (IQF), empaquetado, sellado y detectado con metales.

Nombre botánico: *Glycine max*

Variety:

Origen: China

Ingredientes: 100 % Edamame / Soybean

3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico, verde fresco y brillante.

Sabor / Olor: Típico del producto fresco, sin olores extraños.

Apariencia: Fresco, libre de partes podridas y daños por insectos o enfermedades; sin materiales extraños ni contaminantes.

Textura: Habas verdes y brillantes, tiernas pero firmes.

5. PARÁMETROSMICROBIOLÓGICOS

Según la legislación de la UE EG VO Nº 2073/2005:

Tipo	Medida
Recuento total	<100000
<i>E. coli</i>	<10 KbE/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado /25g
Salmonella	No detectado /25g

6. TOLERANCIA DE DEFECTOS

Parameters	Tolerance (per 1000 gr)
a. Habas con un solo grano	12%
b. Manchas mayores > 5mm	10%
c. Decoloración	2%
d. Gusanos	Ausencia
e. Habas secas	2 piezas
f. Materia vegetal extraña	Ausencia
g. Materia extraña	Ausencia

6. VALORES NUTRICIONALES

	Por 100g
Energía	588kJ / 140 kcal
Grasas	5,20 g
De las cuales saturadas	0,62 g
Carbohidratos	8,9 g
De los cuales azúcares	2,2 g
Fibra	5,2 g
Proteína	12 g
Sal	0,02g

7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Temperatura de almacenamiento	-18°C en cámaras&Retail&Consumidor final
Vida útil	24 a 30 meses -18° C

8. ENVASADO Y ETIQUETADO

Envase primario:	Bolsa de plástico de baja o alta densidad según formato
Envase secundario:	Caja de cartón

Peso: Dependiendo del formato Totes, 10 kg, 4x2.5 kg, 5x1 kg, etc.

Etiquetado: Nombre de producto / Nombre y dirección del Importador – Distribuidor / Marcaje que permite la identificación de lote / Peso / Vida de consumo preferente / Información sobre el contenido: proteger contra la descongelación.

9. INSTRUCCIONES DE USO / PREPARACIÓN

Hervirel producto en agua con sal durante 3 - 4 minutos. Retirar el agua de cocción y aliñarl gusto. NO congelar el producto una vez descongelado

10. USO ESPERADO

El Mukimame o la soja no son para un grupo de población específico. Está destinado a los consumidores en general, **excluyendo los alérgicos a la soja.**

11. LEGAL BASIS

Contenido de metales Pesados	En base con la actual Legislación de la UE Reglamento 2023/915 (deroga a 1881/2006) y sus actualizaciones
Residuo de Pesticidas	En base con la actual Legislación de la UE Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones
GMO	En base con la actual Legislación de la UE Reglamento 1829/2003 y sus actualizaciones
Alérgeno	Soja, en base con la actual Legislación de la UE Reglamento 1169/2011 y sus actualizaciones
Otros contaminantes	En base con la actual Legislación de la UE
Ionización	No
Etiquetado	En base a la actual legislación de la UE Reglamento 1169/2011 y sus actualizaciones

**Para más información sobre Legislación Europea de los alimentos, por favor
encuéntrela en el siguiente enlace:**

<http://eur-lex.europa.eu>