

ZANAHORIA PARISINA 18/24 mm

Documento : S-GREE.009.SP	Versión : 05	Fecha : 04/02/2016	Página : 1 de 6
	Revisión : 03	Fecha: 23/10/2018	

1. Características

- Ausencia de OGM's
- Restos de pesticidas : según la legislación europea (cf. www.fytoweb.fgov.be)
- Metales pesados: según la legislación europea (belga).
- Ausencia de aditivos
- Zanahoria Parisina (18/24mm)
 - . *Etapa 1:* las zanahorias se pelan con vapor, las piedras se quitan y las zanahorias se lavan.
 - . *Etapa 2:* las zanahorias se escaldan (peroxidasa-negativa) y se enfrían.
 - . *Etapa 3:* las zanahorias se congelan de manera IQF hasta alcanzar una temperatura de al menos - 20 °C.
 - . *Defectos:* * Materiales extrañas: ausente
 - * Daño mecánico: máx. 2 pzs/500g
 - * Manchas > 6 mm: máx. 2 pzs/500g
 - * Manchas 3-6 mm: máx. 4pzs/500g
- Información nutritiva (gramo / por 100 gramos):
 - . *Energía:* 146.3 kJ – 34.8 kcal
 - . *Grasas:* 0.0
 - . *de las cuales saturadas:* 0.0
 - . *Hidratos de carbono:* 6.7
 - . *de los cuales azúcares:* 6.5

ZANAHORIA PARISINA 18/24 mm

Documento : S-GREE.009.SP	Versión : 05	Fecha : 04/02/2016	Página : 2 de 6
	Revisión : 03	Fecha: 23/10/2018	

. Proteínas: 0.4

. Sal: 0.095

- Países de origen: Bélgica, Países Bajos

2. Características microbiológicas

- Micro-organismos aerobios totales: $< 10^5$ / g
- Coliformes: $< 10^3$ / g
- E-Coli: $< 10^2$ / g
- Levaduras & hongos: $< 10^3$ / g
- Salmonella: ausente / 25 g
- Listeria: $< 10^2$ / g

3. Dimensiones del producto

- diámetro: 18-24 mm: mínimo 85% tiene un diámetro entre 18 y 24 mm

4. Proceso de envase

- E-código ("e"): conforme los reglamentos
- Surtido óptico
- Detector de metal:
 - . Un detector de metal en cada línea de embalaje
 - . 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

ZANAHORIA PARISINA 18/24 mm

Documento : S-GREE.009.SP	Versión : 05	Fecha : 04/02/2016	Página : 3 de 6
	Revisión : 03	Fecha: 23/10/2018	

5. Embalaje

1. 15x450 g

- Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 240 mm

Peso: 4.9 g

Peso neto: 450 g

EAN-código: 5 413408 12306 9

- Caja

Color: marrón

Peso: 243.9 g

Dimensiones: 330x240x180 mm

EAN-código: 5 413408 03423 5

- Paletización: 10x10 cajas = 675 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)

2. 4x2.5 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 380 mm

Espesor: 55 µm

Peso: 11.7 g

Peso neto: 2500 g

EAN-código: 5 413408 10307 8

- Caja:

Color: marrón

Peso: 265.4 g

Dimensiones: 380x245x185 mm

EAN-código: 5 413408 42423 4

ZANAHORIA PARISINA 18/24 mm

Documento : S-GREE.009.SP	Versión : 05	Fecha : 04/02/2016	Página : 4 de 6
	Revisión : 03	Fecha: 23/10/2018	

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

3. 2x.5 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 730 mm

Espesor: 55 µm

Peso: 18 g

Peso neto: 5000 g

- Caja

Color: marrón

Peso: 265.4 g

Dimensiones: 380x245x185 mm

EAN-código: 5 413408 53423 0

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

7. 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

ZANAHORIA PARISINA 18/24 mm

Documento : S-GREE.009.SP	Versión : 05	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 fueran frescas, pero cocerlas un poco menos (6 – 8 minutos). Añadir sal y hierbas a gusto.

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

No volver a congelar un producto 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 (lactosaincluida)	No	
Aquenios * y productos a base de aquenios *	No	
Apio y productos a base de apio	No	
Mostaza y productos a base de mostaza	No	

ZANAHORIA PARISINA 18/24 mm

Documento : S-GREE.009.SP	Versión : 05	Fecha : 04/02/2016	Página : 6 de 6
	Revisión : 03	Fecha: 23/10/2018	

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 nuestra producción está libre de material de vidrio. Declaramos que nuestros productos y ingredientes no son tratados con radiación o gas.