

<i>Ctry de manuf.</i> Francia <i>Variedad</i> Musa L. Estatus de OMG Ausencia cfr EC 1829/2003 y 1830/2003 <i>Temperatura</i> de almacenamiento -20°C (General) <i>Agroquímicos</i> Cfr Legislación CE e <i>Ind.Country</i> Metales pesados Cfr EC & <i>Ind.Country</i> legislación Otros contam Cfr EC & <i>Ind.Country</i>		<i>Estilo</i> pasteurizado <i>Tamaño</i> 1 KG VASO DE PLÁSTICO CERRADO <i>Estado de ionización</i> Sin ionización <i>Estado asegurado</i> <i>Período de validez</i> 36 meses	
Estado del alérgeno		Datos nutricionales (por 100g)	
Gluten	-	Energía	410.000 kJ
Crustáceos	-	Energía	97.000 kcal
Huevos	-	Gordo	0,227 g
Pescado	-	Ácidos grasos saturados	0,062 g
Cacahuetes	-	Carbohidratos	21.000 g
Soja	-	Azucares	16.000 g
Leche	-	Fibras	3.100 g
Chiflado	-	Proteínas	1.200 g
Apio	-	Sal	0,003 g
Mostaza	-	Sodio	1,000 mg
Semillas de sésamo	-		
Dióxido de azufre / sulfitos	-		
Altramuz	-		
Moluscos	-		
Configuración de palets			
EURO Pallet		Red. 792.000 KG	Bruto 873,400 KG
Altura 1 965 MM			
#Layer/pal.	#Box/capa	#Box/pal.	
11	12	132	
Caja de peso neto (KG)	Caja de peso bruto (KG)	CU EN CAJA	Peso neto CU (KG)
6	6,450	6	1
Altura de la caja	155,00 mm	Longitud de la caja	Ancho de caja
Caja EAN	5410355402704		EAN CON
			5410355402698
Embalaje			
Presentación	Tamaño correcto para el producto, limpio, sin daños, incluido el palet. Se adapta al palet. Estiba entrelazada		
Marcas	Grande, claro y totalmente legible. Deberá incluir: título, estilo, peso, código de producción / lote y nombre y dirección del productor de BBE, código veterinario si corresponde		
Focas	100% cerrado, fuerte ordenado. Estuches: cinta bien adherida al estuche, embalaje primario no atrapado. Solapas exteriores de la caja para cumplir. Papeleras bien cubiertas y protegidas.		
Embalaje primario	Para los casos: polietileno de grado Food Contact de color AZUL. Doblado sobre el producto para encerrar y proteger completamente el contenido. Lo suficientemente fuerte como para permitir el desboxeo sin desgarrarse. Para bolsas: poli de grado alimenticio y, si corresponde, impreso con el diseño y la información acordados .		
Control de Producción			
HACCP	Se debe implementar un plan HACCP.		

Detección de metales	Detector para rechazar piezas de prueba mín. 2.5mm Ferroso, 3.0mm No ferroso y 4.0mm Acero inoxidable y/o equivalente (Imán, rayos X, ...)
----------------------	--

Control de Producción			
Temperatura	La temperatura final del producto envasado no debe ser superior a -18 °C (congelado) o 6 °C (refrigerado)		
Control de peso	No hay que empacar pesos inferiores. Ninguna < nom.wght o, en su caso, conf metrológica wght "e"		
Declaración			
plátano 100%, antioxidante: ácido ascórbico			
Composición			
Código	Descripción	País de origen	Importe
	PLÁTANO	GUATEMALA, ECUADOR, COSTA RICA	100 %
E300	ÁCIDO ASCÓRBICO	CHINA	RASTROS

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Insp. char	Descripción	Método de inspección	UoM	Bajo límite	Blanco	Límite superior
Material extraño	Cualquier material extraño no vegetal o material vegetal tóxico	/1000G				0
EVM extranjero	Cualquier material vegetal no tóxico que no sea de la planta madre	/1000G				0
EVM	Cualquier material vegetal no tóxico (<1 mm) de la planta madre: capa de semilla	/1000G				0

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Insp. char	Descripción
Color	Beige, típico de la fruta uit.
Olor	Típico del plátano, no hay monedas extranjeras.
Sabor	Típico del plátano, sin sabores extraños.
Textura	Puré homogéneo.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Insp. char	Descripción	Método de inspección	UoM	Bajo límite	Blanco	Límite superior
Recuento total de placas		UFC/G				10000
E. coli		UFC/G			10	10
Staphylococcus aureus		UFC/G			10	100
Salmonella		UFC/25G			0	0
Listeria mono.		UFC/25G			0	0

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Insp. char	Descripción	Método de inspección	UoM	Bajo límite	Blanco	Límite superior
------------	-------------	----------------------	-----	-------------	--------	-----------------

F-Banana PUR-CR-6X1KG

Fecha : 14.12.2022

Brix				20.40		24.40
pH				4.40		5.40