

## 1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

<b>Nombre del producto</b>	Mezcla de wok
<b>Número de producto</b>	360
<b>Descripción del producto</b>	La definición de "mezcla de wok" se utiliza para la mezcla de verduras congeladas que consiste en tiras de zanahoria, judías verdes cortadas, tiras de apio y champiñones negros.
<b>Ingredientes</b>	50 % de tiras de zanahoria, 20 % de judías verdes cortadas, 20 % de tiras de apio y 10 % de champiñones negros.
<b>País de origen</b>	Bélgica
<b>Arancel de aduanas n°</b>	0710 9000

## 2. CRITERIOS FÍSICOS

### 2.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>Olor</b>	Fresco, caracteriza a esta mezcla.
<b>Sabor</b>	Fresco, caracteriza a esta mezcla.
<b>Textura</b>	Producto firme y fresco.

### 2.2 COMPOSICIÓN

Verduras	Normas	Tolerancia
Tiras de zanahoria	50 %	40 %
Judías verdes cortadas	20 %	16 %
Tiras de apio	20 %	16 %
Champiñones negros	10 %	8 %

### 2.3 CUERPOS EXTRAÑOS

	Unidad	Norma	Tolerancia
<b>FM</b>	p/kg	Ausente	Ausente
<b>EVM</b>	p/kg	1	3

DETECCIÓN DE METALES	400 g - 2,5 kg		10 kg – 25 kg	
	norma	tolerancia	norma	tolerancia
Fe	2,5 milímetros	3,0 milímetros	2 milímetro	2,5 milímetros
SS no	3 milímetros	3,18 milímetros	2,5 milímetros	3,0 milímetros
FE	3 milímetros	-	3 milímetro	-

### 3. CRITERIOS QUÍMICOS

#### 3.1 METALES PESADOS

No se pueden superar las normas de acuerdo con la legislación europea.

#### 3.2 RESIDUO SANITARIO

No se pueden superar las normas de acuerdo con la legislación europea.

### 4. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Norma (/g)	Tolerancia (/g)
Recuento total	<500.000	<2.500.000
Coliformes fecales	<15	<100
Coliformes	<1.000	<5.000
Moldes	<500	<2.500
Levaduras	<1.000	<5.000
<i>E. coli</i>	<10	<100
Salmonelas	Ausente en 25 g	
<i>L. monocytogenes</i>	Ausente en 25 g	<100/g
<i>S. aureus</i>	<100	<1000

### 5. ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

El producto procede de fuentes no modificadas genéticamente y no está sujeto al etiquetado de OMG.

### 6. RADIACIÓN IONIZANTE

El producto no está ionizado.

### 7. INFORMACIÓN DE ALMACENAMIENTO

Temperatura de almacenamiento	Máx. -18 °C (congelado)
BBE	24 meses
Otra información	Una vez descongelado, no vuelva a congelar

## 8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100g de este producto congelado contienen

Fuente:  
 Redacción  
 bibliográfica

<b>Energía</b>	24 kcal 102 kJ
<b>Gordo</b>	0,02 g
<b>Saturado</b>	0,0 g
<b>Monoinsaturado</b>	0,0 g
<b>Poliinsaturado</b>	0,0 g
<b>Carbohidratos</b>	4,9 g
<b>Azúcares</b>	3,0 g
<b>Fibras</b>	3,2 g
<b>Proteína</b>	1,5 g
<b>Sal*</b>	0,0814 g
<b>Vitamina A</b>	634 µg
<b>Tiamina</b>	0,033 mg
<b>Vitamina B2</b>	0,058 mg
<b>Vitamina C</b>	4,1 mg

\* El contenido de sal se debe exclusivamente a la presencia de sodio natural.

## 9. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Presta atención a la lista Alba y a la legislación europea. Se toman medidas para controlar la ausencia de contaminación cruzada.

## 10. IMAGEN DEL PRODUCTO



## 11. PREPARACIÓN

Pon las verduras congeladas en agua ligeramente hirviendo. Preparar como verduras frescas con un tiempo de ebullición reducido. Sazone al gusto.