

<b>Producto</b>	JUDIA VERDE TROZOS "PRIMER PRECI 4X2,5
-----------------	--

<b>Ingredientes (Texto Legal)</b>	Judía verde
-----------------------------------	-------------

Características Organolépticas	Modo de empleo
<b>Cocción:</b>	Vierta el contenido de este producto, sin descongelar, en un recipiente con agua hirviendo. Añada sal. Espere a que vuelva a hervir y mantenga el hervor a fuego moderado durante ??? minutos aproximadamente. Escúrralo y utilícelo a su conveniencia.
<b>Color:</b>	Típico del Producto Fresco
<b>Olor:</b>	Típico del Producto Fresco
<b>Sabor:</b>	Típico del Producto Fresco
<b>Consistencia:</b>	Firme y Tierna

### Características Físicas

Muestra: 500g

Control	Mínimo	Máximo	Standard
PREPARACIÓN MINUTOS			
COLOR 0=MAL, 1=BIEN			
OLOR 0=MAL, 1=BIEN			
SABOR 0=MAL, 1=BIEN			
CONSISTENCIA 0=MAL, 1= BIEN			
TALLOS (PIEZAS)		2	
NO DESPUNTADAS PIEZAS		4	
TALADRO PIEZAS		6	
DEFECTO COLOR MAYOR PIEZAS		10	
DEFECTO COLOR MENOR PIEZAS		60	
CORTE POBRE%			
GRANOS SUELTOS PIEZAS		20	
LONGITUD <20MM %			
LONGITUD > 60MM %		20	
MATERIA EXTRAÑA		0	

### Modo de Conservación

Congelador sin *
Frigorífico Congelador *
Congelador **
Congelador *** o ****

24 horas
1 semana
3 días
1 mes
24 meses

<b>Transporte y distribución</b>	Mantener a una temperatura inferior a -18°C
----------------------------------	---

<b>Consumo Preferente / Fecha de Caducidad</b>	Consumo preferente: 2 años después de envasado (mes y año) conservado a temperatura inferior a -18 C.
--	---

<b>Lote e Interpretación del Número de Lote</b>	Fecha: 24-12-2013 Lote: L 3358 24 13:05
	3: Última cifra del año en curso 358: Día natural del año 24: Día del mes 13: Hora

## Características Microbiológicas

GERMEN	CRITICIDAD	m	M	C	n
Salmonella / 25g	Criterio de seguridad alimentaria	Ausencia	Ausencia	0	5
Listeria monocytogenes	Criterio de seguridad alimentaria	100 ufc/g	100 ufc/g	0	5
E. coli /g	Criterio de higiene del proceso	<=100	<=1000	2	5

R.E. 2073/2005

## Características Químicas

<b>Composición nutricional (por 100 g de producto)</b>	Valor energético (kJ)	<b>130</b>
	Valor energético (kcal)	<b>31</b>
	Grasas (g)	<b>0,2</b>
	de las cuales saturadas (g)	<b>0,0</b>
	Hidratos de Carbono (g)	<b>4,2</b>
	de los cuales azúcares (g)	<b>3,0</b>
	Fibra alimentaria (g)	<b>2,4</b>
	Proteínas (g)	<b>1,9</b>
	Sal (g)	<b>0,01</b>

## Contaminantes según Legislación española y europea

Libre de OGM	Si
Libre de irradiación	Si

<b>Población de destino</b>	Puede ser consumido por toda la población, salvo en caso de alergia a alguno de los ingredientes presentes en el producto e indicados a continuación:
-----------------------------	---

**Alérgenos Alimentarios**  **Si Contiene**  **No Contiene**

- Cereales que contengan gluten y productos derivados
- Crustáceos y productos a base de crustáceos
- Huevos y productos a base de huevo
- Pescado y productos a base de pescado
- Cacahuets y productos a base de cacahuets
- Soja y productos a base soja
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
- Frutos de cáscara: almendras, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de Macadamia y nueces de Australia y productos derivados
- Apio y productos derivados
- Mostaza y productos derivados
- Granos de sésamo y productos a base de sésamo
- Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10 ppm
- Altramuces y productos derivados
- Moluscos y productos derivados

## Legislación Aplicable

Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005, establece límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos, y posteriores modificaciones

Reglamento (CE) nº 1881/2006 contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios, y posteriores modificaciones

Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y posteriores modificaciones

Reglamento (UE) nº10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, y posteriores modificaciones

Reglamento (CE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y posteriores modificaciones

<b>ENVASADO</b>	<b>Peso Neto:</b>	2.500,000 (g)
	<b>Bolsas de plástico / Caja de cartón:</b>	4 (u)
	<b>Peso Bolsa:</b>	0,0198 (kg)
	<b>Medidas Bolsa:</b>	L 440 (mm) An 680 (mm)
	<b>Peso Caja:</b>	0,335 (kg)
	<b>Medidas Caja:</b>	L 395 (mm) An 295 (mm) Al 210 (mm)
	<b>Paletización:</b>	8 x 9 = 72 Cajas (Bas.xAlt.)
	<b>Altura del palet:</b>	2.040 mm (Palet Incluido)
	<b>Tipo de palet:</b>	PALET EUR USADO HOMOLOGADO
<b>EAN</b>	<b>8413993020184</b>	