

JUDÍA VERDE MEDIO FINA

Documento : S-GREE.023.SP	Versión : 06	Fecha : 04/02/2016	Página : 1 de 6
	Revisión : 02	Fecha : 04/02/2016	

1. Características del producto

- Ausencia de OMG's
- Restos de pesticidas: según la legislación europea (cf. www.fytoweb.fgov.be)
- Ausencia de aditivos
- Metales pesados: según la legislación europea (belga).
- Judía verde medio fina
 - . *Etapa 1:* las judías verdes se limpian, las piedras se quitan, las judías se lavan.
 - . *Etapa 2:* las judías se escaldan (peroxidasa-negativa) y se enfrían.
 - . *Etapa 3:* las judías verdes se congelan de manera IQF hasta alcanzar una temperatura de al menos - 20 °C.
 - . *Etapa 4:* las judías más cortas de 2 cm se quitan
 - . *Defectos:* * ausencia de materiales extraños
 - * manchas oscuras > 6mm: < 4 pzs/500 g
 - * manchas oscuras 2-6mm: < 8 pzs/500 g
 - * o: número total de manchas < 12 pzs/500 g
 - * tallos: máximo 6 pzs/1 kg

JUDÍA VERDE MEDIO FINA

Documento : S-GREE.023.SP	Versión : 06	Fecha : 04/02/2016	Página : 2 de 6
	Revisión : 02	Fecha : 04/02/2016	

- Información nutritiva (gramo / por 100 gramos):

. <i>Energía:</i>	136 kJ – 33 kcal
. <i>Grasas:</i>	0.10
. <i>de las cuales saturadas:</i>	0.10
. <i>Hidratos de carbono:</i>	3.70
. <i>de los cuales azúcares:</i>	1.00
. <i>Proteínas:</i>	2.00
. <i>Sal:</i>	0.028

- Países de origen: Bélgica, Países Bajos

2. Características microbiológicas

- Micro-organismos aerobios totales: < 10⁵ / g
- Coliformes: < 10³ / g
- E-Coli: < 10² / g
- Levaduras & hongos: < 10³ / g
- Salmonella: ausente / 25 g
- Listeria: < 10² / g

3. Dimensiones del producto

- Diámetro: 9 – 10.5 mm: mín. 80%
- Longitud: longitud natural, máx. 10% < 2,5 cm

4. Proceso de envase

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

JUDÍA VERDE MEDIO FINA

Documento : S-GREE.023.SP	Versión : 06	Fecha : 04/02/2016	Página : 3 de 6
	Revisión : 02	Fecha : 04/02/2016	

. 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

5. Embalaje



4x2.5 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 480 mm

Espesor: 50 µm

Peso: 15.73 g

Peso neto: 2500 g

EAN-código: 5 413408 102040

- Caja:

Color: marrón

Peso: 293.2 g

Dimensiones: 380x245x230 mm

EAN-código: 5 413408 420892

- Paletización: 7x9 cajas = 630 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)

6. 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

JUDÍA VERDE MEDIO FINA

Documento : S-GREE.023.SP	Versión : 06	Fecha : 04/02/2016	Página : 4 de 6
	Revisión : 02	Fecha : 04/02/2016	

yyy = día de envase

z = turno de envase (A, B ou C)

ww = línea de envase (01, 02, 03, 04, 05, ...)

- Temperatura del almacenaje: 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

7. 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 pueden preparar en un horno de microondas.

No volver a congelar un producto descongelado.

8. 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	

JUDÍA VERDE MEDIO FINA

Documento : S-GREE.023.SP	Versión : 06	Fecha : 04/02/2016	Página : 5 de 6
	Revisión : 02	Fecha : 04/02/2016	

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 (lactosa incluida)	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	
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*)

9. Declaración general

Declaramos que nuestra producción está libre de material de vidrio.

Declaramos que nuestros productos e ingredientes no son tratados con radiación o gas.