

**JARDINEIRA****1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Este producto se elabora a partir de ingredientes congelados por sistema IQF para conseguir una calidad óptima. Se realiza una mezcla de Guisante, Judía verde, Nabo y Zanahoria.

**2. COMPOSICIÓN**

<b>Producto</b>	<b>% Mezcla</b>
- Zanahoria 10x10	30
- Nabo 10x10	30
- Guisante	20
- Judía verde	20

**3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

Todos los ingredientes estarán:

- sanos, libres de zonas con podredumbre
- libres de materias extrañas
- libres de insectos u otros animales originarios de la materia prima

**4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS****Aspecto**

Atractivo con intenso contraste de coloración de los diferentes ingredientes.

**Sabor**

Característico de la mezcla. Exento de sabores extraños.

**Textura**

Su textura ha de ser firme y uniforme en todos los ingredientes.

**5. VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)**

Valor energético	202,1 kJ 47,9 kcal
Grasas	0,3 g
Ácidos grasos saturados	0,1 g
Hidratos de Carbono	7,2 g
Azúcares	2,8 g
Fibra alimentaria	2,7 g
Proteínas	2,9 g
Sal	0,077 g

**6.- GMO'S**

Todos los ingredientes utilizados procederán de semillas no modificadas genéticamente.

**7. ALERGENOS**

El producto no es alérgeno, no contiene ingredientes alérgenos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alérgeno tal y como se establece en el Anexo III bis de la Normativa Europea 2007/68/CE sobre ingredientes, sustancias o derivados de materias alérgenas.

**8. IONIZACIÓN**

**JARDINEIRA**

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

**9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

El producto se mantendrá correctamente envasado a una temperatura igual o inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

**10. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN**

Poner en agua con sal en ebullición, la jardineira, y cocer hasta que quede tierna. Eliminar el agua de cocción y aderezarla al gusto.

El producto de la bolsa o caja que no se vaya a utilizar se volverá a cerrar, para devolverlo lo más rápido posible al congelador.

ATENCIÓN: No volver nunca a congelar producto que se haya descongelado.

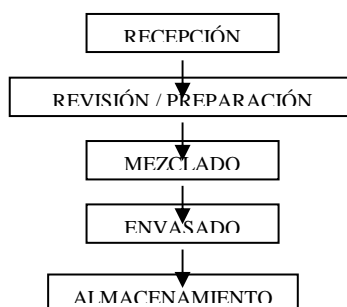
**11. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO**

- 30 meses tras la fecha de envasado a granel o en cajas de 10 kg, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a  $-18^{\circ}\text{C}$ .
- 24 meses tras la fecha de envasado en bolsa, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

**12.- FORMATOS Y PRESENTACIÓN**

Envases:

- Octobín de cartón con bolsón de plástico (polietileno de baja densidad) azul.
- Caja de cartón de 10Kg de capacidad con bolsa de plástico (polietileno de alta densidad) azul.
- Bolsa de diferentes formatos.

**13.- PROCESO****14.- DEFECTOS**

La presencia de los defectos que se relacionan a continuación no debe exceder los límites indicados para cada uno de ellos. El control de defectos debe realizarse sobre una muestra de 500 g.

Las tolerancias de defectos expresados en porcentaje se aplicarán sobre la cantidad de cada ingrediente de la mezcla.

Las tolerancias de defectos expresados en unidades por kilo se aplicarán sobre la totalidad de la mezcla.

DEFECTOS	TOLERANCIAS
1. Defectos de color	Máx 1% en peso

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**Fecha: Julio 2018  
Rev.: 03  
Página 3 de 4**JARDINEIRA**

2. Migas	Máx 1% en peso
3. Defectos de corte	Máx 2% en peso
4. Materias extrañas vegetales	1 unidad / 1 Kg
5. Materias extrañas	Ausencia

**DEFINICIÓN DE DEFECTOS:****1. Defectos de color.**

Unidades de un color diferente al típico de cada ingrediente.

**2. Migas.**

Trocitos de los ingredientes cuyas dimensiones sean menores a la mitad de las dimensiones normales de cada ingrediente.

**3. Defectos de corte.**

Presencia de unidades cuyas dimensiones sean mayores a 1.5 veces las dimensiones normales de cada ingrediente

**4. Materias extrañas vegetales.**

Presencia de materiales vegetales no propios del producto.

**5. Materias extrañas.**

Presencia de materiales no propios del producto.

**15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA**

	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
Recuento total aerobios mesófilos	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Enterobacteriaceas	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Coliformes totales	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia / 25g	Ausencia / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	2	10	10 <sup>2</sup>

**16. RESIDUOS DE PESTICIDAS, METALES PESADOS, NITRATOS Y NITRITOS**

El contenido de residuales de pesticidas, metales pesados, nitratos y nitritos cumple la Legislación Europea vigente.

Los análisis son realizados por un laboratorio externo acreditado.

**17. ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD**

En el etiquetado del producto aparece:

- Identificación del proveedor
- La descripción del producto
- El número de lote

**JARDINEIRA**

- La fecha de caducidad
- Las condiciones de conservación
- Peso neto

En el etiquetado del pallet aparece:

- Localizador de almacenamiento
- Nº de pallet
- Fecha de caducidad
- Descripción del producto
- Lote
- Nº referencia del producto
- Peso neto
- Identificación del proveedor

La trazabilidad del producto responde a cualquiera de los siguientes elementos:

- Lote
- nº pallet