

ZANAHORIA

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Las zanahorias (*Daucus carota* L.) deben estar frescas, sanas y libres de materias extrañas en la planta.

Durante el proceso de fabricación las zanahorias se reciben, se seleccionan y limpian, se lavan, se escaldan y se ultracongelan hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C .

2. COMPOSICIÓN

100 % zanahoria.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Las zanahorias estarán:

- sanas, libres de zonas dañadas mecánicamente
- limpias de barro o piedras
- libres de insectos u otros animales que pueda albergar la planta sobre todo caracoles.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto

Color naranja intenso característico, pudiendo ser levemente verdoso en algunas piezas, la tonalidad verde se considerará como defecto si es llamativo.

Sabor

Característico de la zanahoria, un poco dulce. Exento de sabores extraños.

Textura

Su textura ha de ser crujiente.

5. VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)

Valor energético	107,4 kJ 25,3 kcal
Grasas	0,1 g
Ácidos grasos saturados	0,1 g
Hidratos de Carbono	5,3 g
Azúcares	2,8 g
Fibra alimentaria	2,6 g
Proteínas	0,8 g
Sal	0,148 g

6. GMO'S

Las zanahorias procederán de semillas no modificadas genéticamente.

ZANAHORIA**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 II del Reglamento N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

8. IONIZACIÓN

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°C.

10. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

Poner la zanahoria en el microondas durante 1 a 4 minutos en función de la potencia del microondas. También pueden saltarse en la sartén con aceite.

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

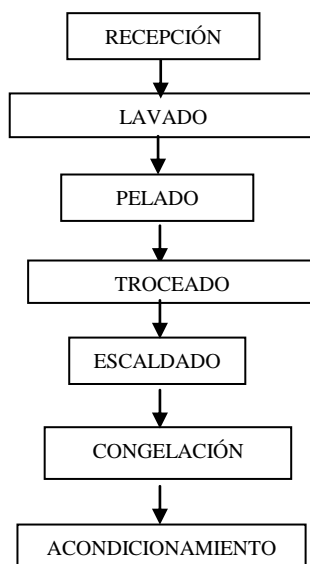
30 meses tras la fecha de envasado, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN

6x6x6	Corte 6x6x6 mm.
10x10	Corte 10x10x10 mm.
20x20	Corte 20x20x20 mm.
Juliana	Corte: grosor 4 x 4 mm Longitud: Longitud natural.
Bastones	Corte: 6 x 6 mm. Longitud: 40 mm.
Rodajas	Diámetro de rodajas: ±15-35 mm
Baby	Longitud: ≥ 25 mm, diámetro 6-14 mm Longitud: ≥ 25 mm, diámetro 14-20 mm

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

ZANAHORIA
13.- PROCESO

14.- DEFECTOS

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

DEFECTOS	TOLERANCIAS						
	6X6X6	10X10	20X20	JULIANA	BASTONES	RODAJAS	BABY
1.Defecto mayor	-	12 Uds./Kg	8 Uds./Kg	2%en peso	15 Uds./Kg	8 Uds./Kg	4 Uds./Kg
2.Defecto menor	60 Uds./Kg	40 Uds./Kg	12 Uds./Kg	-	-	-	8 Uds./Kg
3.Unidades verdes	40 Uds./Kg	30 Uds./Kg	8 Uds./Kg	-	-	20 Uds./Kg	-
4.Defecto grave	10 Uds./Kg	4 Uds./Kg	2 Uds./Kg	-	-	8 Uds./Kg	-
5.Mal cortadas	5% en peso		10 Uds./Kg	5%en peso		12%en peso	-
6.Migaja	-	15% en peso	12%en peso	15% en peso		-	8% en peso
7.Mal pelada	-	-	-	2%en peso		-	2% en peso
8.Bloques	-	25 Uds./Kg	4 Uds./Kg	5%en peso		20 Uds./Kg	-
9.Unidades rotas	-	-	-	-	-	12%en peso	8uds/100uds
10.Piezas a las que les falta un trozo	-	-	-	-	-	20 Uds./Kg	-
11.Fuera de calibre	-	-	-	-	-	20%en peso	15% en peso
12.Daño mecánico o natural	-	-	-	-	-	-	3% en peso
13.Materia vegetal extraña	AUSENCIA						
14.Materia extraña	AUSENCIA						
15.Materia vegetal	2 Uds./Kg				1 Ud./Kg	2 Uds./Kg	

1. Defectos mayor.

Unidades con tonalidades diferentes del naranja o verde: negra o marrón, y/o restos de pedúnculo en una superficie de al menos un diámetro de 6 mm, y para los bastones y juliana ≥ 3 mm.

2. Defecto menor.

Unidades con tonalidades diferentes del naranja o verde: negra o marrón, en una superficie menor de 6 mm (manchas menores de 2 mm deben ser ignoradas).

3. Unidades verdes.

Unidades que presentan más de la mitad de su superficie color verde.

ZANAHORIA

4. Defecto grave.

Unidades dañadas en seriamente > 25 % de la superficie por una o varias manchas, o por daños por insectos de apariencia muy evidente.

5. Mal cortadas.

6x6x6: Unidades cuyo tamaño supere los 9 mm en alguna de sus dimensiones

10x10: Unidades cuyo tamaño supere los 15 mm en alguna de sus dimensiones

20x20: Unidades cuyo tamaño supere los 30 mm en alguna de sus dimensiones

Rodaja: Rodajas cuyo diámetro es mayor de 1.5 veces el diámetro mayor

Bastones y Juliana: Unidades >10mm de ancho

6. Migaja

10x10, 20x20: Unidades que pasan a través de un tamiz de poro de 8 x 8 mm

Bastones y juliana: Unidades < 10 mm de longitud

Baby: Unidades < 25 mm de longitud

7. Mal pelada

Unidades con resto de piel.

8. Bloque

Rodajas: Bloques de 3 a 5 unidades y/o > de 5 unidades que no pueden separarse sin dañarlas

Bastones y Juliana: Bloques de ≥ 3 unidades

9. Unidades rotas.

Baby: Rotura mayor que la mitad de su longitud o fisura mayor de 2 mm de ancho.

Rodaja: Rodajas que se han roto y presentan una superficie menor que $\frac{3}{4}$ la superficie original o ha perdido el centro de la rodaja.

10. Piezas a las que le falta un trozo

Rodaja a la que le falta > $\frac{1}{3}$ del diámetro de la rodaja.

11. Fuera de calibre

Baby: Diámetro < 6 mm ó > 14 mm para el diametro 6-14

Diámetro <14 mm ó > 20 mm para el diametro 14-20

Rodajas: Diámetro < 15 mm ó > 35 mm

12. Daño mecánico o natural

Unidades claramente afectadas por cortes o aplastamientos

13. Materias vegetales extrañas.

Presencia de restos vegetales no propios del producto.

14. Materias extrañas.

Presencia de materiales no propios del producto.

15. Materias vegetales

Presencia de materiales propios del producto

15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA

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

ZANAHORIA

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

En el etiquetado del pallet aparece:

- Localizador de almacenamiento
- N° de pallet
- Fecha de caducidad
- Descripción del producto
- Lote
- N° referencia del producto
- Peso neto
- Identificación del proveedor

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

- lote
- n° pallet