



Elaborado por Ainara Dominguez
Fecha aprobación 29/12/2014 14:16:58



Descripción SALTEADO TRADICIONAL 6X1

Doc. No. 374100

INFORMACIÓN GENERAL:

Mezcla de hortalizas para saltear compuesta por calabacín asado 20 mm (33%), judía verde redonda entera (16%), tomate cubos 10 mm con piel (16%), cebolla 10x10 mm (12%), zanahoria tiras (12%) y champiñón cultivado laminado (11%).

El producto se envasa en bolsas de 1 kg, que se codifican, pasan por un detector de metales y por un controlador de pesos; se introducen en cajas, se paletizan y almacenan a -18 ° C o temperaturas inferiores.

El producto no ha sido obtenido, directa o indirectamente, con la ayuda de técnicas de modificación genética, tal y como se define en la Directiva 2001/18/CEE y sus actualizaciones. En relación con la trazabilidad se seguirá la Reglamentación CEE 1830/2003, artículo 7.

El producto cumple todos los aspectos de la legislación vigente de la CE y la legislación nacional aplicable.

INGREDIENTES DECLARADOS EN EL ENVASE:

Ingredientes: Calabacín, judía verde, tomate, cebolla, zanahoria, champiñón cultivado (*Agaricus bisporus*).

Ingredientes: Curgete, feijão-verde, tomate, cebola, cenoura, cogumelos cultivados (*Agaricus bisporus*).

Nota: La declaración de ingredientes en el envase es siempre correcta. Cuando hay cambios en la receta se cambia el envase y a continuación la ficha técnica.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

La temperatura del producto debe ser -18°C o inferior durante el almacenamiento y transporte.

PESO NETO

Peso nominal: 1 kg

Error tolerable por defecto 1: 15g

Error tolerable por defecto 2: 30g

Valor medio/ lote: ≥ 1 kg

Por debajo de TU1: Según cuadro 2 del artículo 11 del Real Decreto 1801/2008.

Por debajo de TU2: 0%

ENVASE/EMBALAJE

Bolsa de polietileno de baja densidad.

Caja de cartón.

Unidades / caja: 6

Cajas / capa: 9

Capas / paleta: 12

Cajas / paleta: 108

CODIFICACIÓN

El envase se marcará con el lote y fecha de duración mínima como se describe a continuación:

Lote: ADDDFFL hh:mm

A: Indica el último dígito del año de envasado

DDD: Día del año

FF: Indica la fábrica envasadora.

L: Línea de envasado

hh:mm Hora y minuto de envasado



Elaborado por Ainara Dominguez
Fecha aprobación 29/12/2014 14:16:58



Descripción SALTEADO TRADICIONAL 6X1

Doc. No. 374100

Fecha de consumo preferente: Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA

MM: Mes

AAAA: Año

REGISTRO SANITARIO:

VIDA ÚTIL

24 meses, si se respetan las condiciones de conservación indicadas en el envase (en el congelador a -18 °C o temperaturas inferiores).

En caso de rotura de la cadena de frío, o si el producto se descongela, se puede conservar en el frigorífico durante 24 horas.

CALIDAD ORGANOLEPTICA:

Preparación: Saltear el producto, sin descongelar, en una sartén con un poco de aceite caliente, durante 6 - 8 minutos.

Preparação: Saltear o produto sem descongelar numa frigideira com um pouco de óleo quente, durante 6 - 8 minutos.

APARIENCIA

Mezcla homogénea de los ingredientes indicados en la información general.

SABOR

Típico de los ingredientes que componen la receta, sin olores ni sabores extraños.

TEXTURA

Tierna, típica de los ingredientes presentes en la mezcla, libre de piezas fibrosas.

CALIDAD FÍSICO- QUÍMICA:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*:

Información Nutricional / Informação Nutricional	Por 100g
Valor energético/Energia	133 kJ/32 kcal
Grasas/ Lípidos totais	0 g
De las cuales saturadas/ dos quais ácidos gordos saturados	0 g
Hidratos de carbono	4,5 g
de los cuales azúcares/ dos quais açúcares	2,7 g
Proteínas	1,6 g
Sal	0,08 g

(*) Reglamento (UE) 1169/2011 Anexo XIV

CONTAMINANTES

El producto no contiene ingredientes que puedan ser fuente de contaminación por pesticidas, plaguicidas, antibióticos, etc. (Reglamento 1831/2003)



Elaborado por Ainara Dominguez
Fecha aprobación 29/12/2014 14:16:58



Descripción SALTEADO TRADICIONAL 6X1

Doc. No. 374100

El producto cumple con la última legislación de la UE referente a contaminantes, Reglamento 1831/2003 y sus actualizaciones.

Así como la de residuos máximos de pesticidas, Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones.

CALIDAD MICROBIOLÓGICA

<u>Análisis</u>	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>
Aerobios Mesófilos Totales	5	2	10^5	10^6
Coliformes	5	2	10^3	10^4
E. coli	5	2	10	10^2
S. aureus	5	2	10	10^2
Salmonella	5	0	Aus/25g	
L. monocytogenes	5	2	10	10^2

n = nº total de muestras
m = Límite deseado/g
M = Conteo que no puede superarse en ningún caso.
c = nº total de muestras que pueden superar "m" pero no "M".



Elaborado por Ainara Dominguez
Fecha aprobación 29/12/2014 14:16:58



Descripción SALTEADO TRADICIONAL 6X1

Doc. No. 374100

INFORMACIÓN SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS:

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias	Utilizado como ingrediente	Posibles trazas (2)
	SI / NO	SI / NO
Cereales con gluten y derivados	NO	NO
Altramuz y derivados	NO	NO
Crustáceos y derivados	NO	NO
Moluscos y derivados	NO	NO
Huevos y derivados	NO	NO
Pescado y productos derivados	NO	NO
Cacahuets y derivados	NO	NO
Soja y derivados	NO	NO
Leche y derivados (incluido lactosa)	NO	NO
Frutos de cáscara y derivados	NO	NO
Apio y derivados	NO	NO
Mostaza y derivados	NO	NO
Semillas de sésamo y derivados	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg ó I SO2)	NO	NO

(1) Para rellenar este cuestionario se ha tenido en cuenta el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011.

(2) "Sí"; indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones o materias primas.