Ultracongelados Virto S.A.	ESPECIFICACION DE PRODUCTO CONGELADO	Código	Pag.
		33 5013	1 / 3
	ESPINACA "JV" PAQ. 10X1	Fecha	Rev.
		15-02-2016	

Producto	ESPINACA "JV" PAQ. 10X1
Ingredientes (Texto Legal)	**Espinaca**

Características Organolépticas

Modo de empleo

Cocción: 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 8 minutos aproximadamente. Escúrralo y utilícelo a su conveniencia.

Color: Típico del producto

Olor: Típico del producto

Sabor: Típico del producto

Consistencia: Firme y tierna

Características Físicas

Muestra:

Control	Mínimo	Máximo	Standard
COCCION MINUTOS			8
COLOR 0=MAL, 1=BIEN			
OLOR 0=MAL, 1=BIEN			
SABOR 0=MAL, 1=BIEN			
CONSISTENCIA 0=MAL, 1= BIEN			
MATERIA EXTRAÑA PIEZAS		0	
HIERBAS MAYORES PIEZAS		1	
HIERBAS menores PIEZAS		1	
BOTÓN FLORAL PIEZAS		2	
MANCHAS MAYORES PIEZAS		3	
MANCHAS MENORES PIEZAS		8	
TALLOS >5cm. largo %		8	
AGUA DESCONGELACION %		20	14

Modo de Conservación

Frigorífico	24 horas
Congelador sin *	3 días
Congelador *	1 semana
Congelador **	1 mes
Congelador * o ********	24 meses

Transporte y distribución	Mantener a una temperatura inferior a -18°C
Consumo Preferente / Fecha de Caducidad	Consumo preferente: 2 años después de envasado (mes y año) conservado a temperatura inferior a -18 C.

Lote e Interpretación del Número de Lote	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

Composición nutricional (por 100 g de producto)

Valor energético (kJ)	**110**
Valor energético (kcal)	**26**
Grasas (g)	**0,4**
de las cuales saturadas (g)	**0,1**
Hidratos de Carbono (g)	**1,6**
de los cuales azúcares (g)	**1,5**
Fibra alimentaria (g)	**2,7**
Proteínas (g)	**2,9**
Sal (g)	**0,16**

Contaminantes según Legislación española y europea

Libre de OGM Si

Libre de irradiación Si

Población de destino	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**

- **NO** Cereales que contengan gluten y productos derivados
- **NO** Crustáceos y productos a base de crustáceos
- **NO** Huevos y productos a base de huevo
- **NO** Pescado y productos a base de pescado
- **NO** Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- **NO** Soja y productos a base soja
- **NO** Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
- **NO** Frutos de cáscara: almendras, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de Macadamia y nueces de Australia y productos derivados
- **NO** Apio y productos derivados
- **NO** Mostaza y productos derivados
- **NO** Granos de sésamo y productos a base de sésamo
- **NO** Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10 ppm
- **NO** Altramuces y productos derivados
- **NO** 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

Razón Social del Fabricante y Dirección	**Ultracongelados Virto S.A.** **Pol Industrial, Parc C** **31560 Azagra (NAVARRA)** **Tel. +34 948692728 Fax +34 948692358**

ENVASADO	**Peso Neto:**	1.000,000 **(g)**
	Bolsas de plástico / Caja de cartón:	10 **(u)**
	Peso Bolsa:	0,0058 **(kg)**
	Medidas Bolsa:	**L** 280 **(mm)** **An** 440 **(mm)**
	Peso Caja:	0,335 **(kg)**
	Medidas Caja:	**L** 395 **(mm)** **An** 295 **(mm)** **Al** 190 **(mm)**
	Paletización:	8 **x** 10 **=** 80 Cajas (Bas.xAlt.)
	Altura del palet:	2.050 **mm** (Palet Incluido)
	Tipo de palet:	PALET EUR USADO HOMOLOGADO

EAN	**8413993330108**