



EL BOSQUE EN TUS MANOS®

NANDO SILVESTRE S.L.....n°r.s.i.: 2119539 ZA

HOJA DE ESPECIFICACIONES- FICHA TECNICA

Producto: ESPARRAGO VERDE

Calidad: EXTRA

Origen: chile/españa

Código envasado-6010

Características organolépticas:

Sabor: Típico del ESPARRAGO VERDE

Consistencia: Firme, no fibrosos

Olor: Ausencia de olores extraños o inusuales

Apariencia: esparrago verde entero

Defectos:

Otras verduras: Ausencia

Otras Impurezas: Vegetal 1%

CONTAMINANTES QUÍMICOS (RG 488/2014 Y RG 1005/2015):

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN		
Plomo	<0.10 mg/Kg		
Cadmio	1 mg/Kg		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (RG 2073/2005 Y MODIFICACIONES)

LYSTERIA	AUSENCIA EN 25G
SALMONELLA	AUSENCIA EN 25G
E.COLI	<100 ufc/g

ENVASADO

5 bolsas x 1 kilo en cajas de carton

Demanda según cliente

CONSUMIR EL PRODUCTO PREFERENTEMENTE 2 AÑOS DESDE SU CONGELACION

Trazabilidad. Todas las etiquetas indican el código o número de lote. Estos número son la base del sistema de trazabilidad. La mercancía así etiquetada incluye trazabilidad.

Almacenaje La mercancía debe almacenarse a -18°C. Nuestra empresa lo hace a -20° C.

Vida Útil *Vida útil de 2 años desde producción si la mercancía se mantiene constante congelada a -18°C.El producto descongelado debe utilizarse inmediatamente y no puede ser congelado otra vez.*

Declaración GMO. Declaramos que todo este producto que suministramos no está modificada genéticamente.

Pesticidas. Garantizamos que el nivel de pesticidas está por debajo del límite definido en la directiva CEE 97/41 de 25/06 1997

Metales Pesados. *Garantizamos que el nivel de metales pesados en inferior a los límites definidos por la Unión Europea.*

USO PREVISTO: Consumo humano para cocinar, como plato principal en guisos, arroces, sopas, salsas... o guarniciones... No es necesaria su descongelación, listo para cocinar.

USO NO PREVISTO PERO RAZONABLEMENTE PREVISTO:

No consumir sin cocinar completamente, una vez descongelado consumir dentro de las 24 horas siguientes, manteniéndolo en frigorífico

INFORMACIÓN ALERGÉNICA:

El producto no ha sido tratado ni sufre contaminación cruzada, ni contiene ninguno de los alérgenos mayores contemplado

PROCESO DE ENVASADO:Nuestra industria cuenta con los siguientes medios en el proceso de envasado, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria establecidas.

DETECTOR DE METALES MARCA BIZERBA :

FE:1,0

S2:1,58

NFE:1,0

Con rechazo automático de producto NO conforme.

CONTROLADORA DE PESO MARCA BIZERBA:

Comprobación dinámica conforme a las disposiciones OIML R51 Y(a) y XIII(1).Con rechazo automático de peso no correcto.

