

	<b>ESPECIFICACIONES ARDO FOODS SLU</b>
<b>CORN RIBS ENTERAS (4x2.5kg)</b>	
<b>Nº de Especificación</b>	519200
<b>Fecha 1ª Edición</b>	18/01/2024
<b>Fecha Revisión</b>	
<b>Revisión Nº</b>	0

### **DESCRIPCIÓN GENERAL**

Producto obtenido a partir de mazorcas de maíz (especie *Zea mays*), totalmente sanas, limpias y comestibles, cultivadas de acuerdo con las buenas prácticas agrícolas y procesadas según sus especificaciones. El producto está ultracongelado (IQF).

El producto ultracongelado se envasa en cajas de 10 kg, que se codifican, se controla su peso y pasan por un detector de metales. A continuación, se paletizan y almacenan a - 18 °C o temperaturas inferiores.

Longitud: 135mm (+/-10mm).

### **Tª DE ALMACENAMIENTO Y ENTREGA**

El producto está congelado a temperaturas de -18 °C, o inferiores.

### **PESO NETO**

Peso nominal: 2500 g

Valor medio/ lote: ≥ 2500 g

### **ENVASE/ EMBALAJE**

Bolsa de polietileno.

Caja de cartón.

Bolsas/caja	4
Cajas/ capa	9
Capas/ palet	7
Cajas /palet	63

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

### Definición de Defectos

- a) Materia Extraña: Comprende cualquier materia no derivada de la planta del maíz o definida como materia vegetal extraña, tales como insectos, madera, piedras, caracoles, plástico, semillas de plantas tóxicas o plantas tóxicas (datura, etc.), etc.
- b) Mate Veg. Extraña (FMVE): Incluye cualquier materia vegetal extraña del campo que NO es derivada de la planta del maíz y que no sea tóxica, tales como tallos, hojas, vainas, etc.
- c) MVE de la planta: Incluye cualquier materia vegetal derivada de la planta del maíz, tales como hojas trozos de hoja, vainas, tallos sueltos, etc.
- d) Daño mayor > 6mm: Incluye unidades que están defectuosas en la medida que el área afectada es mayor que un círculo equivalente de 6mm de diámetro o longitud, como un solo daño o como un conjunto de daños. El área de 6 mm de diámetro es de aproximadamente 28 mm<sup>2</sup>.
- e) Daño mecánico: Incluye granos triturados, rotos o dañados por insectos u otros agentes naturales. Estos granos en cualquiera de los extremos de una mazorca cortada (hasta un máximo de dos granos desde el extremo cortado) no se incluyen en esta categoría ya que pueden dañarse durante el corte.
- f) Unidades rotas: Aquellas unidades que están rotas.
- g) Mal cortado: Formas que son claramente diferentes de las formas normales.

### **Tolerancia de Defectos**

16 unidades de muestra deberán tener como máximo:

a) Materia Extraña (uds):	0
b) Materia Vegetal Extraña, FMVE (uds):	0
c) Materia vegetal extraña de la planta, MVE (uds)	3
d) Daño mayor > 6mm (uds):	3
e) Daño mecánico (nº granos):	50
f) Unidades rotas (%):	12
g) Mal cortado (uds):	2

### **ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO**

Color:	Típico del producto.
Olor y sabor:	Típicos del producto, sin olores ni sabores extraños.
Textura:	Típica del producto.

**Modo de preparación:** Cocinar sin descongelar.

*Sartén:* Poner a fuego medio y cocinar hasta que estén tiernas, dándoles la vuelta de vez en cuando.

*Freidora "Air Fryer":* Freír el producto en una «Air Fryer» precalentada a 180°C.

*Microondas:* 2:30 min 260°C 50% microondas.

*Horno:* Colocar el producto en una sola capa sobre una bandeja de horno, dándole la vuelta una vez.

## **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Valor medio en 100 g de producto congelado:

Energía:	78 kcal / 326 kJ
Proteínas:	3,0 g
Hidratos de carbono:	10,6 g
de los cuales azúcares:	4,8 g
Grasas:	1,9 g
de las cuales saturadas:	0,4 g
Fibra:	3,1 g
Sal:	0,0 g

## **NORMAS BACTERIOLÓGICAS**

	<b>Objetivo (ufc)</b>	<b>Máximo (ufc)</b>
Recuento total	100.000 / g	1.000.000 / g
<i>Enterobacteriaceae</i>	< 100 / g	10.000 / g
<i>E. coli</i>	< 10 / g	100 / g
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 / g	100 / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia	< 10 / g
<i>Salmonella</i> (25 g)	Ausencia	Ausencia

## **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS**

Alérgenos incluidos en el ANEXO IIIa de la directiva 2000/13/EC y sus modificaciones	Contenido en el producto		Posibilidad de encontrar trazas en el producto		Alérgenos presentes en: (dar detalles de dónde está localizado)
	SI	NO	SI	NO	
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X		X	
Altramuces y derivados		X		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		X	
Moluscos y derivados		X		X	
Huevos y productos a base de huevos		X		X	
Pescado y productos a base de pescados		X		X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X		X	
Soja y productos a base de soja		X		X	
Leche y sus derivados		X		X	
Frutos de cáscara y productos derivados		X		X	
Apio y productos derivados		X		X	
Mostaza y productos derivados		X		X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos > 10 mg/kg ó 10 mg/l expresado como SO2		X		X	

Nota: En caso de requerirse, está disponible la lista ALBA completa.

## **RESIDUOS DE PESTICIDAS Y OTROS CONTAMINANTES**

El producto cumple con la última legislación de la UE referente a contaminantes, Reglamento 2023/915 y sus actualizaciones, así como la de residuos máximos de pesticidas, Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones.

## **DECLARACIÓN DE NO-OMG**

Ardo declara que ninguno de sus productos, producidos, envasados, distribuidos ni vendidos están modificados genéticamente. El producto no contiene ningún organismo modificado genéticamente. Tampoco se ha utilizado biotecnología durante la producción. El producto cumple con la Reglamento CE nº 1829/2003 y 1830/2003.

## **DECLARACIÓN DE NO IRRADIADOS**

Ardo declara que ninguno de sus productos, producidos, envasados, distribuidos ni vendidos contiene ingredientes producidos, directa o indirectamente, con la ayuda de técnicas de radiaciones ionizantes según Directivas 1999/2/CE y 1999/3/CE y sus actualizaciones.

## **MARCADO DEL EMBALAJE**

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

**Lote:**           XXYDDDLL, donde:

XX   indica la fábrica  
Y    indica el último dígito del año de producción  
DDD Día del año  
LL   Línea

**Vida útil:**    Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA  
MM= Mes AAAA= Año

La fecha de consumo preferente son 24 meses a partir de la fecha de envasado.

Aprobado por: Bryan Germán  
DPTO. DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD