

Especificaciones

Habas Gruesas IQF

Actualizada
25/05/2017

Producto

Habas gruesas IQF de piel blanca, sin pelar.

Origen

China.

Descripción del producto

El producto es cuidadosamente preparado mediante un proceso de congelación adecuado de materia prima fresca, sana y limpia. La materia prima fresca se clasifica cuidadosamente, se lava, se blanquea, se clasifica y finalmente pasa a través del detector de metales. El producto debe congelarse individualmente sin materias extrañas.

Características Sensoriales

Color:	Color típico del producto, verde
Olor:	Típico del producto
Sabor:	Típico del producto
Consistencia:	Firme

Especificaciones del producto

Menor tamaño	<5%
Mayor tamaño	<5%

Tolerancia: (1000g)	
Manchas negras	Ninguno
Manchas amarillas	<1%
Envejecido: piezas amarillentas o gusto intenso	<5%
Piel agrietada	<5%
Distinta Variedad	<4%
Piezas ligeramente secas	<5%

Especificaciones

Habas Gruesas IQF

Actualizada
25/05/2017

Daños por insectos	Ninguno
Materias vegetales extrañas	Ninguno
Cuerpos extraños	Ninguno

Información Nutricional por 100gr de producto

Energía	321,1 kJ / 76,2 kcal
Grasas	0,0 g
de las cuales saturadas	0,0 g
Hidratos de carbono	10,3 g
de las cuales azúcares	1,1 g
Proteínas	6,0 g
Sal	0,02 g

Características microbiológicas

Recuento total de la planta	≤100,000 UFC / g
Coliformes	≤1000CFU / g
Moho	≤500 UFC / g
Levadura	≤500 UFC / g
E. Coli	≤10CFU / g
Listeria monocytogenes	Ausente en 25 g
Salmonella	Ausente en 25 g



Especificaciones

Habas Gruesas IQF

Actualizada
25/05/2017

Requisitos del producto

Metales pesados	De acuerdo con la regulación de alimentos de China y la regulación de alimentos Europea
Agroquímica	De acuerdo con la regulación de alimentos de China y la regulación de alimentos Europea
G.M.O.	El producto no está genéticamente modificado y no contiene ningún organismo modificado genéticamente (G.M.O.)
Alérgenos	El producto está libre de alérgenos
Aditivos	El producto está libre de aditivos
Ionización	No

Transporte y almacenamiento

Temperatura de transporte	-18 °C
Temperatura de almacenamiento	-18 °C
Caducidad	24 meses después de la fecha de producción

Envasado

10kg /caja. La caja de cartón tiene doble capa sin grapas con forro azul PE y cinta azul para sellar la misma. La caja y el forro azul deben estar limpios, sanos y cumplir con los requisitos de la inocuidad de los alimentos.

La etiqueta debe contener:

Descripción del producto

Número de lote

Fecha de caducidad o consumo preferente

Peso Neto

Información nutricional

RGSEAA: 40.23981/MU

Residuos de plaguicidas, metales pesados y nitratos

Cumple la reglamentación de la UE, **Reglamento (CE) N° 396/2005** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo (y sus modificaciones posteriores). Análisis realizado por laboratorio externo acreditado.

Cumple la reglamentación de la UE, **Reglamento (UE) N° 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión. Análisis realizado por laboratorio externo acreditado.

Cumple la reglamentación de la UE, **Reglamento (CE) n° 2073/2005** de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Análisis realizado por laboratorio externo acreditado.

Cumple la reglamentación de la UE, **Reglamento (CE) n° 1881/2006** de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (y sus modificaciones posteriores). Análisis realizado por laboratorio externo acreditado.