



Especificaciones de Producto
MAÍZ DULCE EN GRANOS AL VACÍO
(Latón 3Kg)

.Planta: IAN,S.A.U.
.Página: 1 de 4
.CÓDIGO: E-COM-G8-012-B
.Revisión: 4

1) Denominación del producto

MAÍZ DULCE EN GRANOS AL VACÍO

2) Descripción:

Se trata de un producto obtenido a partir de granos de maíz dulce de variedades adaptadas a esta producción. Los granos deben ser lechosos y cremosos. Los mismos deben ser lavados correctamente sin barbas ni materias extrañas ni granos defectuosos.

3) Lista de ingredientes:

Maíz en granos, agua, azúcar, sal.

4) Especificaciones de las variables Físico-Químicas:

4.1. GENERAL: Se establecen unas características generales de acuerdo a las especificaciones demandadas por el cliente. Durante la producción, deberá analizarse un mínimo de 1 muestra de producto final por lote:

4.2. VALORES Y RANGOS ACEPTADOS:

PARAMETRO	Valor	Método Analítico
4.2.1. Color	Típico	Visual
4.2.2. Brix	Min 6	M/ANA-053
4.2.3. Tamaño	3,5 - 5 mm	Visual
4.2.4. Tolerancias		
4.2.4.1. Daños mecánicos	≤5 %	Visual
4.2.4.2. Barbas	1 ud/100 g	Visual
4.2.4.3. Resto de mazorca	1 ud/100 g	Visual
4.2.5. pH	5,9 - 6,7	M/ANA-056
4.2.6. % Sal	0,29 - 0,40 %	M/ANA-120
4.2.7. Sabor	Característico	Organoléptico

5) Especificaciones Microbiológicas:

5.1. Producto esterilizado, con esterilización técnica o industrial (C.A. Español Cap. V, Apdo. 2.05.07).

5.2. Standares Microbiológicos adoptados (Basado en Norma AFNOR NF V 08-408):

Se lleva a cabo un control de estabilidad: Incubación del producto 7 días a 37 y 55 °C basado en la norma AFNOR NF V08-408.

El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del período de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH < 0,5 unidades en relación al testigo.

6) Información nutricional (Valores medios por 100 g de producto):

Valor energético	119,6 Kcal / 506 KJ
Grasas	1,3 g
De las cuales saturadas	0,1 g
Hidratos de Carbono	22,6 g
De los cuales azúcares	2,6 g
Fibra	3,3 g
Proteínas	3 g
Sal	0,21 g

7) Formatos y Presentación:

Formato	Capacidad (ml)	Peso Neto (g)	Peso Escurrido	Presentación
Lata 2650 ml	2.650	1.870	1.775 g	Bandeja de 6 unidades con plástico retráctil

8) Almacenamiento y vida útil:

8.1. Almacenamiento: No se precisa instrucciones de almacenamiento ni de conservación; no obstante, al igual que en el resto de las conservas, se aconseja mantener en lugar fresco y seco.

8.2. Vida útil: Se establece 4 años a partir de su fabricación.



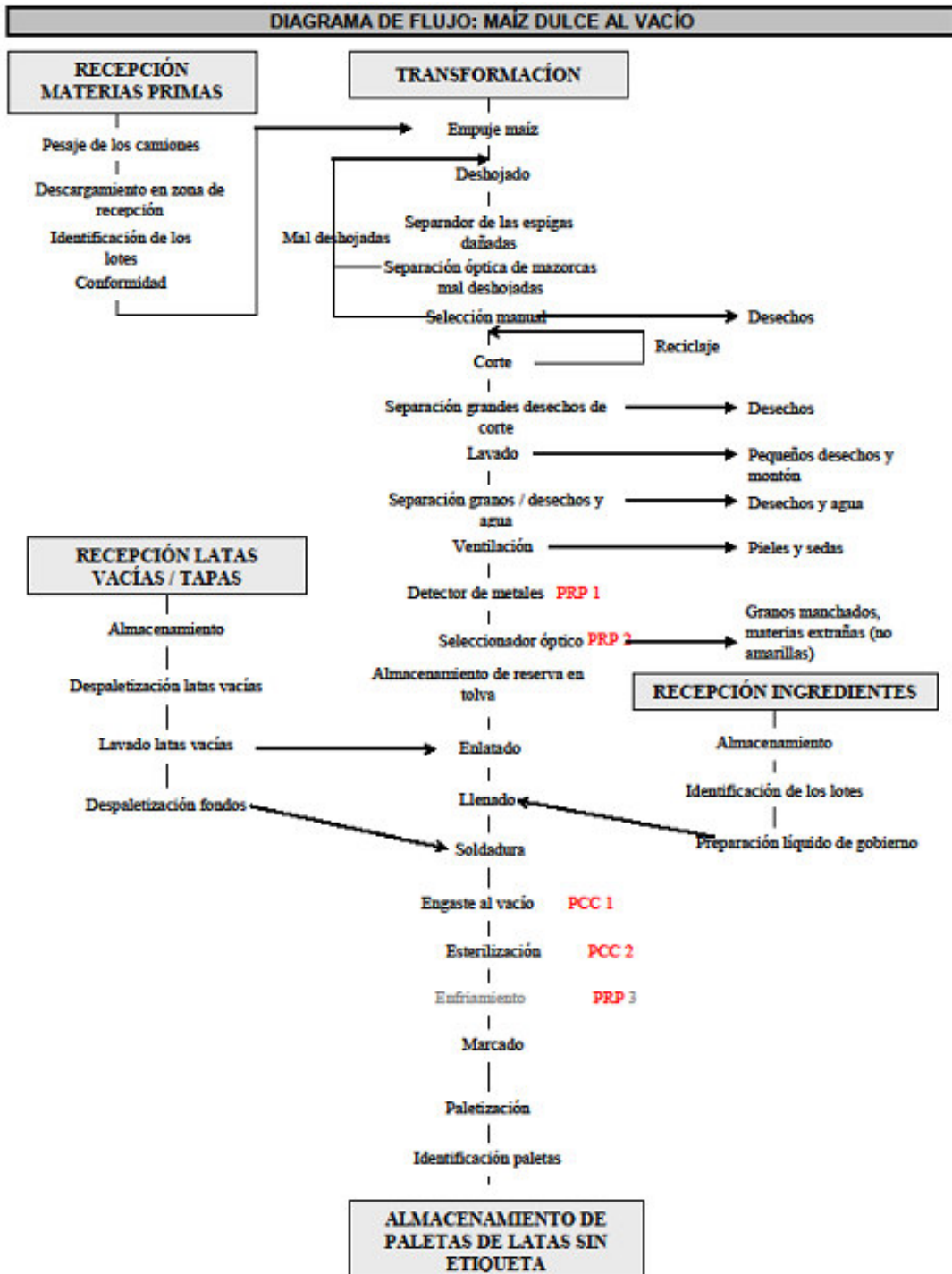
Especificaciones de Producto
MAÍZ DULCE EN GRANOS AL VACÍO
(Latón 3Kg)


.Planta: IAN,S.A.U.
.Página: 2 de 4
.CÓDIGO: E-COM-G8-012-B
.Revisión: 4

9) Etiquetado:

Todos los envases presentan etiquetas en las que consta la información exigida por la normativa específica vigente (RD.1169/2011 y sus modificaciones posteriores).

10) Diagrama de proceso (Se indican en color rojo los PCC)



	Especificaciones de Producto	.Planta:	IAN,S.A.U.
	MAÍZ DULCE EN GRANOS AL VACÍO (Latón 3Kg)	.Página:	3 de 4
		.CÓDIGO:	E-COM-G8-012-B
		.Revisión:	4

11) Alérgenos (incluidos en el ANEXO II del Reglamento 1.169/2011)

Alérgenos incluidos en el ANEXO III de la Directiva 2000/13/CE	Contenido en el producto		Presencia en la línea		Posibilidad de encontrar trazas en el producto	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Cereales con gluten y derivados		X		X		X
Crustáceos y derivados		X		X		X
Huevos y derivados		X		X		X
Pescado y productos derivados		X		X		X
Cacahuets y derivados		X		X		X
Soja y derivados		X		X		X
Leche y derivados (incluido lactosa)		X		X		X
Frutos de cáscara y derivados		X		X		X
Apio y derivados		X		X		X
Mostaza y derivados		X		X		X
Semillas de sésamo y derivados		X		X		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg ó l de SO2)		X		X		X
Altramuces y derivados		X		X		X
Moluscos y derivados		X		X		X

12) Radiaciones:

El producto no ha sido irradiado

13) OGM:

Este producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento CE 1829/2003 (alimentos y piensos OGM). Es decir, no contiene ni está compuesto por OGM, ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.

14) Sustancias Contaminantes:

El producto cumple con lo establecido en el Reglamento 1881/2006 del cual tenemos en estudio lo siguientes contaminantes:

Contaminante	Contenido máximo
Plomo	0,20 mg/ Kg
Cadmio	0,10 mg/ Kg
Estaño	200ppm

15) REGISTRO SANITARIO 21.00387/NA (Fuente: AESAN):

Código	Razón Social	Fecha Alta	Fecha Última Convalidación
21.00387/NA	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE NAVARRA S.A.U.	18/12/1981	15/02/2008

Relación de Categorías y Actividades Autorizadas
FABRICACION Y/O ELABORACION Y/O TRANSFORMACION DE CONSERVAS DE HORTALIZAS, VERDURAS Y LEGUMBRES
IMPORTACION DE CONSERVAS DE HORTALIZAS, VERDURAS Y LEGUMBRES
IMPORTACION DE CONGELADOS DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS