

<b>Ultracongelados Virto S.A.</b>	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO CONGELADO</b>			<b>Código</b>	<b>Pag.</b>
				12 1003	1 / 3
	MAIZ DULCE	"JV"	20X450	<b>Fecha</b>	<b>Rev.</b>
			18-02-2015		

<b>Producto</b>	MAIZ DULCE	"JV"	20X450
-----------------	------------	------	--------

<b>Ingredientes (Texto Legal)</b>	Maíz
-----------------------------------	------

<b>Características Organolépticas</b>	<b>Modo de empleo</b>
---------------------------------------	-----------------------

**Microondas 800w:** Introduzca la cantidad deseada de este producto en un recipiente apto para microondas. Tape y póngalo al máximo de potencia durante 5 minutos aproximadamente. Sazone al gusto y utilice a conveniencia.

**Color:** Típico del producto

**Olor:** Típico del producto

**Sabor:** Típico del producto

**Consistencia:** Firme y tierna

<b>Características Físicas</b>
--------------------------------

**Muestra:** 250g

Control	Mínimo	Máximo	Standard
MAT. VEG. EXTRAÑA PIEZAS		1	
DEFECTO DE COLOR PIEZAS		5	
DAÑADOS O ROTOS %		10	
PIELAS SUeltas PIEZAS		20	
COCCION MINUTOS			5
COLOR 0=MAL, 1=BIEN			
OLOR 0=MAL, 1=BIEN			
SABOR 0=MAL, 1=BIEN			
CONSISTENCIA 0=MAL, 1= BIEN			
% GRANOS DESHIDRATADOS		6	

<b>Modo de Conservación</b>
-----------------------------

<b>Frigorífico</b>	24 horas
<b>Congelador sin *</b>	3 días
<b>Congelador *</b>	1 semana
<b>Congelador **</b>	1 mes
<b>Congelador *** o ****</b>	24 meses

<b>Transporte y distribución</b>	Mantener a una temperatura inferior a -18°C
----------------------------------	---

<b>Consumo Preferente / Fecha de Caducidad</b>	Consumo preferente: 2 años después de envasado (mes y año) conservado a temperatura inferior a -18 C.
--	---

<b>Lote e Interpretación del Número de Lote</b>	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
---	--

<b>Ultracongelados Virto S.A.</b>	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO CONGELADO</b>			<b>Código</b>	<b>Pag.</b>
				12 1003	2 / 3
	MAIZ DULCE	"JV"	20X450	<b>Fecha</b>	<b>Rev.</b>
			18-02-2015		

### Características Microbiológicas

GERMEN	CRITICIDAD	m	M	C	n
<b>Salmonella / 25g</b>	Criterio de seguridad alimentaria	Ausencia	Ausencia	0	5
<b>Listeria monocytogenes</b>	Criterio de seguridad alimentaria	100 ufc/g	100 ufc/g	0	5
<b>E. coli /g</b>	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)	331
	Valor energético (kcal)	79
	Grasas (g)	1,3
	de las cuales saturadas (g)	0,3
	Hidratos de Carbono (g)	12,2
	de los cuales azúcares (g)	5,5
	Fibra alimentaria (g)	3,3
	Proteínas (g)	2,9
	Sal (g)	0,01

### Contaminantes según Legislación española y europea

Libre de OGM	Si
Libre de irradiación	Si

<b>Población de destino</b>	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** Cacahuets y productos a base de cacahuets
- 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

<b>Ultracongelados Virto S.A.</b>	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO CONGELADO</b>			<b>Código</b>	<b>Pag.</b>
				12 1003	3 / 3
	MAIZ DULCE                      "JV"                      20X450	<b>Fecha</b>	<b>Rev.</b>		
		18-02-2015			

### 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

<b>Razón Social del Fabricante y Dirección</b>	<p align="center"><b>Ultracongelados Virto S.A.</b>  <b>Pol Industrial, Parc C</b>  <b>31560 Azagra (NAVARRA)</b>  <b>Tel. +34 948692728 Fax +34 948692358</b></p>
--	--

<b>ENVASADO</b>	<p><b>Peso Neto:</b> (g)</p> <p><b>Bolsas de plástico / Caja de cartón:</b> 20 (u)</p> <p><b>Peso Bolsa:</b> 0,0000 (g)</p> <p><b>Medidas Bolsa:</b> L 220 (mm) An 480 (mm)</p> <p><b>Peso Caja:</b> 0,314 (g)</p> <p><b>Medidas Caja:</b> L 395 (mm) An 295 (mm) Al 170 (mm)</p> <p><b>Paletización:</b> 8 x 11 = 88 Cajas (Bas.xAlt.)</p> <p><b>Altura del palet:</b> 2.020 mm (Palet Incluido)</p> <p><b>Tipo de palet:</b> PALET EUR USADO HOMOLOGADO</p>
-----------------	---

<b>EAN</b>	<b>8413993125452</b>
------------	----------------------