



Elaborado por Ane Ortiz  
Fecha aprobación 29/05/2017 11:42:15

**la Cocinera**

Descripción ZANAHORIA DADOS 6X1

Doc. No. 96009808

**INFORMACIÓN GENERAL:**

Zanahoria (*Daucus carota*), procedentes de materia prima fresca y sana. Las zanahorias se clasifican, lavan, cortan en cubos de 10 mm aproximadamente, escaldan, enfrían y ultracongelan individualmente.

El producto se envasa en bolsas de 1 kg, que se codifican, pasan por un detector de metales y por un controlador de pesos; se introducen en cajas, se paletizan y almacenan a -18 °C o temperaturas inferiores.

El producto no ha sido obtenido, directa o indirectamente, con la ayuda de técnicas de modificación genética, tal y como se define en la Directiva 2001/18/CEE y sus actualizaciones. En relación con la trazabilidad se seguirá la Reglamentación CEE 1830/2003, artículo 7.

El producto cumple todos los aspectos de la legislación vigente de la CE y la legislación nacional aplicable.

**INGREDIENTES DECLARADOS EN EL ENVASE:**

Nota: La declaración de ingredientes en el envase es siempre correcta. Cuando hay cambios en la receta se cambia el envase y a continuación la ficha técnica.

**TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

La temperatura del producto debe ser -18°C o inferior durante el almacenamiento y transporte.

**PESO NETO**

Peso nominal: 1 kg

Error tolerable por defecto 1: 15g

Error tolerable por defecto 2: 30g

Valor medio/ lote:  $\geq 1$  kg

Por debajo de TU1: Según cuadro 2 del artículo 11 del Real Decreto 1801/2008.

Por debajo de TU2: 0%

**ENVASE/EMBALAJE**

Bolsa de polietileno de baja densidad.

Caja de cartón.

Unidades / caja: 6

Cajas / capa: 9

Capas / paleta: 13

Cajas / paleta: 117

**CODIFICACIÓN**

Código de la unidad de distribución: 8410092138628

Código de la unidad de consumo: 8410092138611

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

Lote: LYDDDSXFFF hh:mm

L: símbolo de lote

Y: Indica el último dígito del año de envasado

DDD: Día del año

S: Indica el turno

X: Indica la línea de envasado

FFF: Indica la fábrica envasadora.

hh:mm Hora y minuto de envasado

Fecha de consumo preferente: Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA



Elaborado por Ane Ortiz  
 Fecha aprobación 29/05/2017 11:42:15

**la Cocinera**

Descripción ZANAHORIA DADOS 6X1

Doc. No. 96009808

MIMI: Mes  
 AAAA: Año

## REGISTRO SANITARIO:

## VIDA ÚTIL

24 meses, si se respetan las condiciones de conservación indicadas en el envase (en el congelador a -18 °C o temperaturas inferiores).

El producto congelado se puede conservar en el frigorífico (a temperaturas <10 °C) durante 24 horas.

## CALIDAD ORGANOLEPTICA:

### APARIENCIA

Cubos uniformes de zanahoria de color anaranjado homogéneo.

### SABOR

Típico de la zanahoria, sin olores ni sabores extraños.

### TEXTURA

Tierna pero firme, libre de partes duras o fibrosas.

## CALIDAD FÍSICO- QUÍMICA:

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL\*:

Información Nutricional / Informação Nutricional	Por 100g
Valor energético/Energia	117 kJ/28 kcal
Grasas/ Lípidos	0 g
De las cuales saturadas/ dos quais saturados	0 g
Hidratos de carbono	4,9 g
de los cuales azúcares/ dos quais açúcares	3,8 g
Proteínas	0,8 g
Sal	0,23 g

(\* ) Reglamento (UE) 1169/2011 Anexo XIV

### CONTAMINANTES

El producto cumple con la última legislación de la UE referente a contaminantes, Reglamento 1881/2006 y sus actualizaciones.

Así como la de residuos máximos de pesticidas, Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones.

### CALIDAD MICROBIOLÓGICA



Elaborado por Ane Ortiz  
Fecha aprobación 29/05/2017 11:42:15



Descripción ZANAHORIA DADOS 6X1

Doc. No. 96009808

<u>Analisis</u>	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>
E. coli	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella	5	0	Aus/25g	
L. monocytogenes	5	0	/	10 <sup>2</sup>

n = nº total de muestras  
m = Límite deseado/g  
M = Conteo que no puede superarse en ningún caso.  
c = nº total de muestras que pueden superar "m" pero no "M".



Elaborado por Ane Ortiz  
Fecha aprobación 29/05/2017 11:42:15



la Cocinera

Descripción ZANAHORIA DADOS 6X1

Doc. No. 96009808

**INFORMACIÓN SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS:**

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias	Utilizado como ingrediente	Posibles trazas (2)
	SI / NO	SI / NO
Cereales con gluten y derivados	NO	NO
Altramuz y derivados	NO	NO
Crustáceos y derivados	NO	NO
Moluscos y derivados	NO	NO
Huevos y derivados	NO	NO
Pescado y productos derivados	NO	NO
Cacahuets y derivados	NO	NO
Soja y derivados	NO	NO
Leche y derivados (incluido lactosa)	NO	NO
Frutos de cáscara y derivados	NO	NO
Apio y derivados	NO	NO
Mostaza y derivados	NO	NO
Semillas de sésamo y derivados	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg ó I SO2)	NO	NO

(1) Para rellenar este cuestionario se ha tenido en cuenta el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011.

(2) "SI"; indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones o materias primas.