

ESPINACA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La espinaca (*Spinacia oleracea*, L.) debe estar fresca, sana y libre de materias extrañas a la planta.

Durante el proceso de fabricación la espinaca se lava, se selecciona y limpia y se escalda. Se enfría y pasa a túnel de congelación hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C .

2. COMPOSICIÓN

100 % Espinaca.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

La espinaca estará:

- sana, libre de zonas dañadas mecánicamente
- limpia de barro o piedras
- libre de insectos u otros animales que pueda albergar la planta

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto

Verde oscuro, sin que destaquen la presencia de tallos.

Sabor

Característico de la espinaca. Exento de sabores extraños.

Textura

Su textura ha de ser tierna.

5. VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)

Valor energético	161,2 kJ 38,6 kcal
Grasas	0,8 g
Ácidos grasos saturados	0,16 g
Hidratos de Carbono	2,9 g
Azúcares	0,51 g
Fibra alimentaria	3,70 g
Proteínas	3,1 g
Sal	0,24 g

6. GMO'S

La espinaca procederá de semillas no modificadas genéticamente.

7. ALERGENOS

El producto no es alérgeno, no contiene ingredientes alérgenos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alérgeno tal y como se establece en el Anexo II del Reglamento N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

ESPINACA**8. IONIZACIÓN**

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

El producto se mantendrá correctamente envasado a una temperatura igual o inferior a -18°C.

10. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

Poner la espinaca en agua con sal cuando ésta comience a hervir, sacarlo tras unos 4 ó 5 minutos de cocción. Eliminar el agua de cocción y aderezarla al gusto. Puede saltarse en la sartén con aceite de oliva y ajos o mezclarla con bechamel y gratinarla al horno.

El producto de la bolsa o caja que no se vaya a utilizar se volverá a cerrar, para devolverlo lo más rápido posible al congelador.

ATENCIÓN: No volver nunca a congelar producto que se haya descongelado.

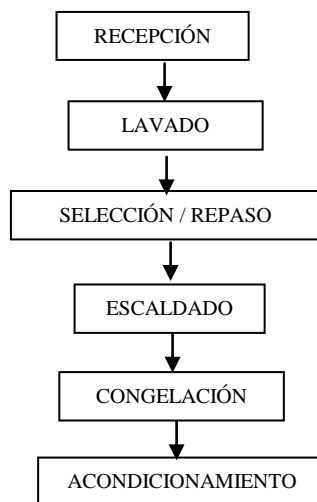
11. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

30 meses tras la fecha de envasado, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN

- Hojas de espinaca en miniporciones de 50 g, 30 g ó 15 g.
- Hojas de espinaca congeladas IQF
- Hojas de espinaca en bloques de 2,5Kg.

Envasada en bolsas de diferentes formatos.

13.- PROCESO

ESPINACA

14.- DEFECTOS

La presencia de los defectos que se relacionan a continuación no debe exceder de los límites indicados para cada uno de ellos. El control de defectos debe realizarse sobre una muestra de 500 g.

DEFECTOS	TOLERANCIAS	
	Miniporciones 50 gr, 30 gr, 15 gr y hojas IQF	Bloques
1. Defectos de color	Máx. 2 % en peso	
2. Hojas podridas	Ausencia	
3. Partes de raíz	Ausencia	
4. Tallos	-	Máx. 10% en peso
5. Flores de espinaca y semillas	-	Máx. 0,5% en peso
6. Materias extrañas vegetales	Ausencia	
7. Materias extrañas	Ausencia	

DEFINICIÓN DE DEFECTOS

1. Defectos de color.

Hojas con una tonalidad amarillenta debido a decoloración.

2. Hojas podridas

Hojas con un color marronáceo – negruzco que no han logrado eliminarse en el paso de selección – repaso.

3. Partes de raíz.

Restos del comienzo del tallo o raíz de la planta.

4. Tallos

Tallos sueltos, separados de las hojas.

5. Flores de espinaca y semillas

6. Materias extrañas vegetales.

Presencia de restos vegetales no propios del producto.

7. Materias extrañas.

Presencia de materiales no propios del producto.

ESPINACA

15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA

	n	c	m	M
Recuento total aerobios mesófilos	5	2	10 ⁵	10 ⁶
Enterobacteriaceas	5	2	10 ³	10 ⁴
Coliformes totales	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia / 25g	Ausencia / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	2	10	10 ²

16. RESIDUOS DE PESTICIDAS, METALES PESADOS, NITRATOS Y NITRITOS

El contenido de residuales de pesticidas, metales pesados, nitratos y nitritos cumple la Legislación Europea vigente.

Los análisis son realizados por un laboratorio externo acreditado.

17. ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

En el etiquetado del producto aparece:

- Identificación del proveedor
- La descripción del producto
- El número de lote
- La fecha de caducidad
- Las condiciones de conservación
- Peso neto

En el etiquetado del pallet aparece:

- Localizador de almacenamiento
- N° de pallet
- Fecha de caducidad
- Descripción del producto
- Lote
- N° referencia del producto
- Peso neto
- Identificación del proveedor

La trazabilidad del producto responde a cualquiera de los siguientes elementos:

- lote
- n° pallet