

JUDÍA VERDE REDONDA EXTRAFINA <6.5MM

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La judía verde debe estar fresca, sana y libre de materias extrañas a la planta. Durante el proceso de fabricación la judía verde se lava, se selecciona y limpia, se trocea y se escalda. Se enfría y pasa a I.Q.F. hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a – 18°C.

2. COMPOSICIÓN

100 % Judía verde.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

La judía verde estará:

- sana, libre de zonas dañadas mecánicamente
- limpio de barro o piedras
- libre de insectos u otros animales que pueda albergar la planta sobre todo caracoles.

Relación grano/vaina menor o igual a 12% (en 200g de vaina más maduras tomados de una muestra de 1Kg de judía fresca)

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto

Verde oscuro, sin que destaquen la presencia de restos de tallos.

Sabor

Característico de la judía verde. Exento de sabores extraños.

Textura

Su textura ha de ser tierna.

5. VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)

Valor energético	163,7 kJ 38,9 kcal
Grasas	0,1 g
Ácidos grasos saturados	0,04 g
Hidratos de Carbono	6,1 g
Azúcares	1,23 g
Fibra alimentaria	3,0 g
Proteínas	1,9 g
Sal	0,0025 g

6. OMG'S

La judía verde redonda no debe proceder de OMG o contener ingredientes modificados genéticamente.

JUDÍA VERDE REDONDA EXTRAFINA <6.5MM

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.

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 judía verde 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

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

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

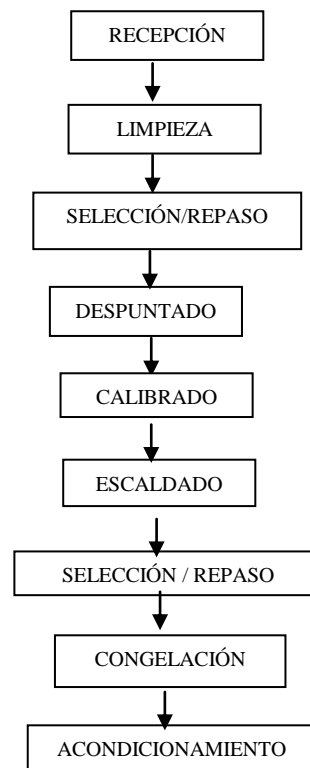
11 VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

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

Judía verde redonda entera de diámetro <6,5 mm.

13.- PROCESO



JUDÍA VERDE REDONDA EXTRAFINA <6.5MM

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:

	TOLERANCIAS
1. Variación de color	3%
2. Calibre >8	25%
3. Trozos <40mm	40ud/500gr
4. Trozos <25 mm	3%
5. Defecto grave	3 %
6. Defecto mayor	3 %
7. Defecto menor	60 ud/kg
8. Daños mecánicos	12%
9. Unidades sobremaduras	2%
10. Unidades fibrosas	5%
11. Unidades no despuntadas	6ud/Kg.
12. Materia extraña	Ausencia
13. Materia extraña vegetal	Ausencia
15. Materia extraña vegetal de la planta	2ud/Kg.

DEFINICIÓN DE DEFECTOS

1. Variación de color.

Unidades de una tonalidad diferente al verde uniforme de la muestra.

2. Calibre >8

3. Trozos < 40 mm

Unidades rotas con una longitud inferior a 40mm.

4. Trozos < 25 mm

Unidades rotas con una longitud inferior a 25 mm.

5. Defecto grave

Unidades gravemente dañadas cuyo aspecto esté gravemente afectado.

6. Defecto mayor

Daños de origen diverso: plagas, podredumbres, ataques de insectos, desórdenes fisiológicos, cicatrices de superficie mayor de 6mm de diámetro. Los “taladros” son siempre un defecto mayor independientemente del tamaño.

7. Defecto menor

Daños de superficie comprendidos entre 2-6mm de diámetro. Las oxidaciones son un defecto menor independientemente del tamaño.

8. Daños mecánicos

Unidades afectadas claramente por cortes o aplastamientos

9. Unidades sobremaduras

JUDÍA VERDE REDONDA EXTRAFINA <6.5MM

10. Unidades fibrosas

Unidades que tras la masticación quedan restos de fibras

11. Unidades no despuntadas.

Unidades que mantienen el pedúnculo (se contará como pedúnculo aquellas unidades en las cuales sobresale el rabillo).

12. Materias extrañas

Piedras, madera, vegetales tóxicos u ofensivos, animales, partículas metálicas, etc

13. Materias extrañas vegetales

Cualquier materia extraña vegetal no procedente de la planta de la judía (restos de otros materiales vegetales, ect.)

14. Materias extrañas vegetales de la planta.

Partes de la planta de la judía o de otros vegetales distintas de la parte comestible, incluidos palos de la planta.

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

JUDÍA VERDE REDONDA EXTRAFINA <6.5MM

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