

**JUDÍA VERDE PLANA 40 MM Y PLANA SB 40 MM**

**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  $-18^{\circ}\text{C}$ .

**2. COMPOSICIÓN**

100 % Judía verde plana.

**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**

Color verde intenso y brillante, muy uniforme.

**Sabor**

Característico de la judía verde, ligeramente dulce. Exento de sabores extraños.

**Textura**

Su textura ha de ser firme pero 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. GMOS'S**

La judía verde plana no debe proceder o contener organismos modificados 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°

**JUDÍA VERDE PLANA 40 MM Y PLANA SB 40 MM**

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.

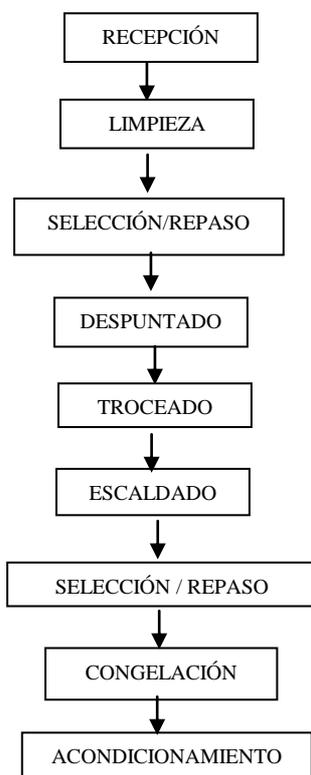
ATENCIÓN: No volver nunca a congelar producto que se haya descongelado.

**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**

Trozos de judía verde plana de longitud de corte entre 20 y 40 mm y de anchura 15-25mm.

**13.- PROCESO:**

**JUDÍA VERDE PLANA 40 MM Y PLANA SB 40 MM**

**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:

	<b>TOLERANCIAS</b>
1. Variación de color	3%
2. Longitud >40 mm o <20 mm.	18%
3. Piezas largas	2ud/Kg.
4. Defecto mayor	14ud/Kg.
5. Defecto menor	24ud/Kg.
6. Mal cortada	5%
7. Unidades no despuntadas	2ud/Kg.
8. Materia extraña	Ausencia
9. Materia extraña vegetal	Ausencia
10. Materia extraña vegetal de la planta	1ud/Kg.

**DEFINICIÓN DE DEFECTOS**

**1. Variación de color.**

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

**2. Longitud mayor de >40 mm o < 20 mm.**

**3. Piezas largas**

Unidades de longitud mayor del doble de la dimensión nominal

**4. 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.

**5. Defecto menor**

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

**6. Mal cortadas y daños mecánicos**

Unidades de superficie de corte muy irregular (quebrada), muy oblicuo (ángulo de corte menor de 45°) o dos o más trozos incompletamente separados.

**7. Unidades no despuntadas.**

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

**8. Materias extrañas**

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

**9. Materias extrañas vegetales**

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

**10. Materias extrañas vegetales de la planta.**

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

**JUDÍA VERDE PLANA 40 MM Y PLANA SB 40 MM**

incluidos palos de la planta.

**15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA**

	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
Bacterias mesófilas aerobias	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Enterobacterias	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia / 25g	Ausencia / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	2	10	10 <sup>2</sup>

**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