

| | | | |
|---|--|-----------------------|-------------|
| Ultracongelados Virto S.A.U. | ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ULTRACONGELADO | Código | Pag. |
| | | 029398 | 1 / 4 |
| | JUDIA ENTERA "GELAND" 2X2,5 | Fecha/Revisión | |
| | | 20/04/2021 | |

| | |
|-----------------|-----------------------------|
| Producto | JUDIA ENTERA "GELAND" 2X2,5 |
|-----------------|-----------------------------|

| | |
|-----------------------------------|-------------|
| Ingredientes (Texto Legal) | Judía verde |
|-----------------------------------|-------------|

| |
|---------------------------------------|
| Características organolépticas |
|---------------------------------------|

Modos de empleo

Cocción: Vierta el producto, sin descongelar, en un recipiente con agua hirviendo y sal. Espere a que vuelva a hervir y mantenga el hervor a fuego moderado durante 10 minutos aproximadamente. Escúrralo y utilice a conveniencia.

Color: Típico del producto fresco

Olor: Típico del producto fresco

Sabor: Típico del producto fresco

Consistencia: Firme y tierna

| |
|--------------------------------|
| Características Físicas |
|--------------------------------|

Muestra: 500g

| Control | Mínimo | Estándar | Máximo |
|-----------------------|--------|----------|--------|
| TALLOS (PIEZAS) | 0 | 0 | 1 |
| DEFECTO MAYOR PIEZAS | 0 | 0 | 2 |
| GRANOS% | 0 | 0 | 0 |
| DIÁMETRO > 8 mm % | 0 | 0 | 10 |
| LONGITUD < 4 cm. % | 0 | 10 | 20 |
| DEFECTO MENOR PIEZAS | 0 | 1 | 5 |
| NO DESPUNTADAS PIEZAS | 0 | 0 | 2 |

| |
|-----------------------------|
| Modo de conservación |
|-----------------------------|

| | |
|---------------------|----------|
| Frigorífico | 24 horas |
| Congelador sin* | 3 días |
| Congelador * | 1 semana |
| Congelador ** | 1 mes |
| Congelador ***/**** | 24 meses |

| | |
|---------------------------|---|
| Consumo Preferente | Consumo preferente: 2 años después de envasado (mes y año) conservado a temperatura inferior a -18 °C |
|---------------------------|---|

| | |
|----------------------------------|--|
| Transporte y distribución | Mantener a una temperatura inferior a -18 °C |
|----------------------------------|--|

| | |
|---|---|
| Lote e Interpretación del Número de Lote | Fecha: 12-12-2020 Lote: L 0347 0: Última cifra del año en curso 347: Día natural del año |
|---|---|

| | | | |
|---|--|-----------------------|-------------|
| Ultracongelados Virto S.A.U. | ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ULTRACONGELADO | Código | Pag. |
| | | 029398 | 2 / 4 |
| | JUDIA ENTERA "GELAND" 2X2,5 | Fecha/Revisión | |
| | | 20/04/2021 | |

Características microbiológicas

| GERMEN | CRITICIDAD | m |
|-------------------------------|-----------------------------------|--------------|
| Salmonella / 25g | Criterio de seguridad alimentaria | No detectado |
| Listeria monocytogenes | Criterio de seguridad alimentaria | 100 ufc/g |
| E. coli / g | Criterio de higiene del proceso | ≤100 |

R.E. 2073/2005

Características Químicas

Composición nutricional (por 100 g de producto)

| | |
|-----------------------------|------|
| Valor energético (kJ) | 130 |
| Valor energético (kcal) | 31 |
| Grasas (g) | 0,2 |
| de las cuales saturadas (g) | 0,0 |
| Hidratos de carbono (g) | 4,2 |
| de los cuales azúcares (g) | 3,0 |
| Fibra alimentaria (g) | 2,4 |
| Proteínas (g) | 1,9 |
| Sal (g) | 0,01 |

Contaminantes según Legislación española y europea

| | |
|--------------------------------|----|
| Libre de GMO | Sí |
| Libre de irradiación | Sí |
| Libre de nanomateriales | Sí |

| | |
|--------------------------|---|
| Población destino | 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: |
|--------------------------|---|

| | | | |
|---|--|-----------------------|-------------|
| Ultracongelados Virto S.A.U. | ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ULTRACONGELADO | Código | Pag. |
| | | 029398 | 3 / 4 |
| | JUDIA ENTERA "GELAND" 2X2,5 | Fecha/Revisión | |
| | | 20/04/2021 | |

Alérgenos Alimentarios

- Cereales que contengan gluten y productos derivados
- Crustáceos y productos a base de crustáceos
- Huevos y productos a base de huevo
- Pescado y productos a base de pescado
- Cacahuets y productos a base de cacahuets
- Soja y productos a base soja
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
- Frutos de cáscara: almendras, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de Macadamia y nueces de Australia y productos derivados
- Apio y productos derivados
- Mostaza y productos derivados
- Granos de sésamo y productos a base de sésamo
- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg
- Altramuces y productos derivados
- Moluscos y productos derivados

Si Contiene
 No Contiene
 Trazas

Principal 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, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad 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 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) nº 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) 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.

Razón Social y Dirección

Ultracongelados Virto S.A.U.
POL.IND. PARCELA C
31560 - Azagra NAVARRA
España
Tel. +34 948 692 728 Fax +34 948 692 358

| | | | |
|---|--|-----------------------|-------------|
| Ultracongelados Virto S.A.U. | ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ULTRACONGELADO | Código | Pag. |
| | | 029398 | 4 / 4 |
| | JUDIA ENTERA "GELAND" 2X2,5 | Fecha/Revisión | |
| | | 20/04/2021 | |

| | | | | | |
|-------------------|------------------------------------|----------------------|-----------------|-----------------|----------------------------|
| Envasado | Peso neto: | 2.500,000 (g) | | | |
| | Bolsas / Caja: | 2 (u) | | | |
| | Peso Bolsa: | 0,0198 (kg) | | | |
| | Medidas Bolsa: | L | 490 (mm) | A | 680 (mm) |
| | Peso Caja: | 0,265 (kg) | | | |
| | Medidas Caja: | L | 395 (mm) | A | 295 (mm) |
| | | | Al | 140 (mm) | |
| | Paletización: | 8 | X | 11 | = 88 Cajas (Base x Altura) |
| Altura del palet: | 1.690 (mm) (Palet Incluido) | | | | |
| Tipo de palet: | PALET EUR USADO HOMOLOGADO | | | | |

| | |
|-------------------|----------------------|
| Código EAN | 8436023320627 |
|-------------------|----------------------|