

JUVITU, S.L.	<b>ESPECIFICACIÓ DE PRODUCTE</b>	Edició: 2 Data: 13-04-2015 Pàgina 1 de 3
--------------	----------------------------------	--

<b>Família:</b>	<b>PRODUCTES HORTOFRUCTÍCOLES (IV GAMMA)</b>	<b>Nom:</b>	<b>MEZCLUM SABORS VARIATS</b>
-----------------	--	-------------	-------------------------------

<b>1. INFORMACIÓ GENERAL DEL PRODUCTE</b>	
<b>Denominació del producte:</b>	Mezclum sabors variats
<b>Descripció i presentació del producte:</b>	Mezclum: plantes comestibles, hortalisses de fulla i enciams per a l'obtenció de barreges de diferents fulles seleccionades, tallades i envasades en bosses de polietilè individuals, empaquetades a dins d'una caixa de cartró de 500 g a 1 Kg.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ingredients i composició:</li> </ul>	Escarola (25%), xicòria (18%), lollo rosa (15%), bleda vermella (5%), remolatxa (5%), rúcula (5%), misuma (5%), tasoi (5%), pack choi (5%), mostassa (5%), enciam roure, lollo i romana (7%). (Amb una desviació del $\pm$ 10%, segons temporada i producció).
<ul style="list-style-type: none"> <li>Proporció de tall:</li> </ul>	Escarola, xicoira i lollo rosa: de 3 a 5 cm (amb una desviació del $\pm$ 5%). Bleda vermella, remolatxa, rúcula, misuma, tasoi, pack-choi, mostassa, enciam roure, lollo i romana: en fulles senceres de 4 a 6 cm (amb una desviació del $\pm$ 10%).
<ul style="list-style-type: none"> <li>Origen:</li> </ul>	Espanya (Viladecans)
<b>Descripció organolèptica:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Visual/ Color:</li> </ul>	Escarola de fulla tallada de color que va des del verd-groguenc fins al blanc. Xicoira de fulla tallada de color que va del blanc fins al vermell-violaci. Lollo rosa amb coloracions que van del vermell al verd. Bleda vermella en fulles de color verd i violeta fins al vermell, i ramificació vermella. Remolatxa en fulles senceres amb coloracions que van des del vermell al grana durant el hivern, amb tendència a i verdejar durant l'estiu. Rúcula, misuma i tasoi en fulles senceres de color verd. Mostassa i pack-choi en fulles senceres amb coloracions vermell-violaci i per la part del darrera la fulla és de color verda, a l'estiu el vermell no es tan intens. Enciam roure, lollo i romana en fulles senceres de color vermell.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Olor:</li> </ul>	Amb aromes propis i característics, sense acusar símptomes d'alteració o contaminació.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor:</li> </ul>	Característic, suau i delicat, sense acusar símptomes d'alteració o contaminació.
<b>Emmagatzematge:</b>	Refrigeració
<b>Condicions de conservació:</b>	Conservar en fred entre 0°C i 4°C. (Les condicions de conservació afecten a les característiques comercials del producte).
<b>Consum preferent:</b>	5 dies a partir de la seva elaboració.
<b>Lot:</b>	Correspon a la data d'envasat i es mostra en l'etiqueta de l'envàs del producte.

<b>2. EMBALATGE</b>	
<b>Condicionament:</b>	Envasat en bossa de polietilè individuals dins d'una caixa de cartró de 500 a 1 Kg.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Model:</li> </ul>	Fefco-201.

<b>JUVITU, S.L.</b>	<b>ESPECIFICACIÓ DE PRODUCTE</b>	Edició: 2 Data: 13-04-2015 Pàgina 2 de 3
---------------------	----------------------------------	--

• Mesures ext. d'embalatge:	315x245x145 mm.
• Tolerància:	+/- 3 mm.
• Qualitat:	Kraft Blanco 130/ semiquímic 140/Kraft 130.
• N° de tintes:	1.
• Colors:	Anònimes.
• Tolerància caract. tècniques:	+/- 10%.
<b>Identificació obligatòria (segons RE 1169/2011):</b>	Producte, identificació de l'empresa (envasadora o distribuïdora), ingredients, ús esperat, condicions de conservació, al·lèrgens de declaració obligatòria i possibles traces, quantitat neta, data de caducitat, origen, i lot de traçabilitat, informació nutricional.

<b>3. CARACTERÍSTIQUES DE QUALITAT</b>	
<b>3.1. CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUÍMIQUES</b>	
• <b>Generalitats:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sense presència de substàncies estranyes – terra, pedres, etc.</li> <li>✓ Exempta de símptomes de malalties</li> <li>✓ Tots els productes han de complir amb el Reglament europeu en matèria de contaminants químics 1881/2006 i modificacions posteriors.</li> <li>✓ Tots els productes han de complir les disposicions del Reglament europeu 1829/2003 sobre aliments i pinsos modificats genèticament, en quant a OMGs autoritzats en Europa.</li> </ul>
• <b>LMR permesos en matèria de contaminants químics (segons RE 1881/2006 i modificat pel RE 1258/2011)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Metalls pesats: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Plom:</b> 0,30 mg Pb/Kg.</li> <li>○ <b>Cadmi:</b> 0,20 mg Cd/Kg.</li> <li>○ <b>Nitrats:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Enciams frescos (<i>Lactuca sativa L.</i>):</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 5000 mg NO<sub>3</sub>/Kg. (recol·lectades entre l'1 d'octubre i el 31 de març en hivernacle).</li> <li>➤ 4000 mg NO<sub>3</sub>/Kg. (recol·lectades durant tot l'any, en hivernacle o en l'aire lliure).</li> <li>➤ 3000 mg NO<sub>3</sub>/Kg. (recol·lectades entre l'1 d'abril i el 30 de setembre en l'aire lliure)</li> </ul> </li> <li>- <u>Rúcula (<i>Eruca sativa, Diplotaxis sp., Brassica tenuifolia, Sisymbrium tenuifolium</i>):</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 7000 mg NO<sub>3</sub>/Kg. (recol·lectades entre l'1 d'octubre i el 31 de març).</li> <li>➤ 6000 mg NO<sub>3</sub>/Kg. (recol·lectades entre l'1 d'abril i el 30 de setembre).</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
• <b>Legislació en matèria de LMR de plaguicides</b>	Per a comprovar els límits de cada producte en els diferents contaminants químics els remetim al següent enllaç: <a href="http://plaguicidas.comercio.es/principal.asp?VIdioma=E">http://plaguicidas.comercio.es/principal.asp?VIdioma=E</a>
• <b>Llistat de OMGs autoritzats a Europa</b>	El producte no és susceptible de ser OMG. Llistat de OMGs autoritzats a Europa: <a href="http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm">http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm</a>

<b>3.2.</b>	<b>CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Criteris microbiològics RD 3484/2000:</b> normes de higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats;</li> <li><b>RE 2073/2005:</b> criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.</li> </ul>	En quant a la legislació específica respecte a límits microbiològics en aquests productes, ens hem fixat en la de menjars preparats envasats a base de vegetals crus i en les fruites i hortalisses trossejades (l·listes per al consum. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Recompte total de colònies aeròbies mesòfiles (31°C±1°C): 1x10<sup>6</sup>/g</li> <li>○ <i>Escherichia coli</i>: 1000 ufc/ g</li> <li>○ <i>Salmonella</i>: Absència en 25 g</li> </ul>					
<b>3.3.</b>	<b>DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS</b>					
	<b>AL·LÈRGENS</b>	<b>AFEGITS INTENCIONALMENT</b>			<b>CONTAMINACIONS CREUADES</b>	
		<b>Si/No</b>	<b>INGREDIENT</b>	<b>Naturalesa / funció</b>	<b>Si/No</b>	<b>INGREDIENT Naturalesa / funció</b>
	Cereals que continguin gluten i productes derivats	NO			NO	
	Crustacis i productes a base de crustacis	NO			NO	
	Ous i productes a base d'ou	NO			NO	
	Peix i productes a base de peix	NO			NO	
	Cacauets i productes a base de cacauets	NO			NO	
	Soja i productes a base de soja	NO			NO	
	Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa)	NO			NO	
	Fruits de closca i derivats (Ex. ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, castanyes de Parà, festucs, nous de macadàmia i nous d' Austràlia.)	NO			NO	
	Api i productes derivats	NO			NO	
	Mostassa i productes derivats	SÍ			NO	
	Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam	NO	FULLA DE MOSTASSA	INGREDIENT	SÍ	FULLA DE MOSTASSA INGREDIENT EN ALTRES REFERÈNCIES
	Anhidrid sulfurós i sulfits en concentrat >10 mg/kg o 10 mg/litre expressat como SO2.	NO			NO	
	Tramussos i productes a base de tramussos	NO			NO	
	Mol·luscs i productes a base de mol·luscs	NO			NO	
<b>3.4.</b>	<b>INFORMACIÓ NUTRICIONAL</b>					
	<b>Informació nutricional obligatòria i complementària per 100 g de producte (segons RD 1169/2011):</b>	No aplica informació nutricional per ser un producte no transformat, de varis ingredients de la mateixa categoria.				