

JUVITU, S.L.	ESPECIFICACIÓ DE PRODUCTE	Edició: 1 Pàgina 1 de 2
--------------	----------------------------------	----------------------------

Família:	PRODUCTES HORTOFRUCTÍCOLES (IV GAMMA)	Nom:	MEZCLUM 4 SABORS
-----------------	--	-------------	-------------------------

1. INFORMACIÓ GENERAL DEL PRODUCTE	
Denominació del producte:	Mezclum 4 sabors
Descripció i presentació del producte:	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.
• Ingredients i composició:	Escarola (25%), raditxo (25%), lollo rosa (25%) i fulla de roure (25%). (Amb una desviació del $\pm 10\%$, segons temporada i producció). Pot contenir traces de mostassa per contaminació creuada.
• Proporció de tall:	Escarola, raditxo i lollo rosa: en fulles senceres de 4 a 6 cm (amb una desviació del $\pm 10\%$). Fulla de roure: de 3 a 5 cm (amb una desviació del $\pm 5\%$).
• Origen:	Espanya (Viladecans)
Descripció organolèptica:	
• Visual/ Color:	Escarola de fulla sencera de color que va des del verd-groguenc fins al blanc. Raditxo de fulla sencera i ramificada i amb coloracions blanques que provenen de la base i que s'estenen cap al vermell-violaci. Lollo rosa de fulla sencera amb coloracions que van del vermell al verd. Fulla de roure tallada de color verd i violeta.
• Olor:	Amb aromes propis i característics, sense acusar símptomes d'alteració o contaminació.
• Sabor:	Característic, suau i delicat, sense acusar símptomes d'alteració o contaminació.
Emmagatzematge:	Refrigeració
Condicions de conservació:	Conservar en fred entre 0°C i 4°C. (Les condicions de conservació afecten a les característiques comercials del producte).
Consum preferent:	5 dies a partir de la seva elaboració.
Lot:	Correspon a la data d'envasat i es mostra en l'etiqueta de l'envàs del producte.

2. EMBALATGE	
Condicionament:	Envasat en bossa de polietilè individuals dins d'una caixa de cartró de 500 a 1 Kg.
• Model:	Fefco-201.
• Mesures ext. d'embalatge:	315x245x145 mm.
• Tolerància:	+/- 3 mm.
• Qualitat:	Kraft Blanco 130/ semiquímic 140/Kraft 130.
• Nº de tintes:	1.
• Colors:	Anònimes.
• Tolerància caract. tècniques:	+/- 10%.

JUVITU, S.L.	ESPECIFICACIÓ DE PRODUCTE	Edició: 1 Pàgina 2 de 2
--------------	----------------------------------	----------------------------

Identificació obligatòria (segons RD 1334/1999, i modificacions posteriors):	Producte, identificació de l'empresa (envasadora o distribuïdora), ingredients, ús esperat, condicions de conservació, quantitat neta, data de caducitat, origen, i lot de traçabilitat.
---	--

3. CARACTERÍSTIQUES DE QUALITAT	
3.1. CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUÍMIQUES	
<ul style="list-style-type: none"> • Generalitats: 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sense presència de substàncies estranyes – terra, pedres, etc. ✓ Exempta de símptomes de malalties ✓ Tots els productes han de complir amb el Reglament europeu en matèria de contaminants químics 1881/2006 i modificacions posteriors. ✓ 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.
<ul style="list-style-type: none"> • LMR permesos en matèria de contaminants químics (segons RE 1881/2006 i modificat pel RE 1258/2011) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Metalls pesats: <ul style="list-style-type: none"> ○ Plom: 0,30 mg Pb/Kg. ○ Cadmi: 0,20 mg Cd/Kg. ○ Nitrats: <ul style="list-style-type: none"> - <u>Enciams frescos (<i>Lactuca sativa L.</i>):</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 5000 mg NO₃/Kg. (recol·lectades entre l'1 d'octubre i el 31 de març en hivernacle). ➤ 4000 mg NO₃/Kg. (recol·lectades durant tot l'any, en hivernacle o en l'aire lliure). ➤ 3000 mg NO₃/Kg. (recol·lectades entre l'1 d'abril i el 30 de setembre en l'aire lliure)
<ul style="list-style-type: none"> • Legislació en matèria de LMR de plaguicides 	Per a comprovar els límits de cada producte en els diferents contaminants químics els remetim al següent enllaç: http://plaguicidas.comercio.es/principal.asp?VIdioma=E
<ul style="list-style-type: none"> • Llistat de OMGs autoritzats a Europa 	El producte no és susceptible de ser OMG. Llistat de OMGs autoritzats a Europa: http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm
3.2. CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES	
<ul style="list-style-type: none"> • Criteris microbiològics RD 3484/2000: normes de higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats; RE 2073/2005: criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris. 	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 (llestes per al consum). <ul style="list-style-type: none"> ○ Recompte total de colònies aeròbies mesòfiles (31°C±1°C): 1x10⁶/g ○ <i>Escherichia coli</i>: 1000 ufc/ g ○ <i>Salmonella</i>: Absència en 25 g
3.3. INFORMACIÓ PER A GRUPS DE RISC	
Al·lèrgens:	L'escarola, el raditxo, el lollo rosa i la fulla de roure, no es troben en la llista de declaració obligatòria establerta en la legislació vigent d'etiquetat d'aliments (segons el RD 1334/1999 pel que respecta a la norma general d'etiquetat, presentació i publicitat dels productes alimentaris, i modificacions posteriors). Segons el RE 1169/2011 el producte pot contenir traces de mostassa utilitzades en altres produccions i pot haver-hi contaminació creuada.

JUVITU, S.L.

ESPECIFICACIÓ DE PRODUCTE

Edició: 1
Pàgina 3 de 2