



ESPECIFICACIONES ARDO NV SUCURSAL EN ESPAÑA

CORN RIBS ENTERAS (4x2.5kg)

Nº de Especificación	10002471 (519200)
Fecha 1ª Edición	18/01/2024
Fecha Revisión	18/11/2024
Revisión Nº	02

DESCRIPCIÓN GENERAL

Producto obtenido a partir de mazorcas de maíz (especie *Zea mays*), totalmente sanas, limpias y comestibles, cultivadas de acuerdo con las buenas prácticas agrícolas y procesadas según sus especificaciones. El producto está ultracongelado (IQF).

El producto ultracongelado se envasa en cajas de 2.5 kg, que se codifican, se controla su peso y pasan por un detector de metales. A continuación, se paletizan y almacenan a -18 °C o temperaturas inferiores.

Longitud: 135mm (+/-10mm).

Tª DE ALMACENAMIENTO Y ENTREGA

El producto está congelado a temperaturas de -18 °C, o inferiores.

PESO NETO

Peso nominal: 2500 g

Valor medio/ lote: ≥ 2500 g

ENVASE/ EMBALAJE

Bolsa de polietileno.

Caja de cartón.

Bolsas/caja	4
Cajas/ capa	9
Capas/ palet	7
Cajas /palet	63

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Definición de Defectos

- a) Materia Extraña: Comprende cualquier materia no derivada de la planta del maíz o definida como materia vegetal extraña, tales como insectos, madera, piedras, caracoles, plástico, semillas de plantas tóxicas o plantas tóxicas (datura, etc.), etc.
- b) Mate Veg. Extraña (FMVE): Incluye cualquier materia vegetal extraña del campo que NO es derivada de la planta del maíz y que no sea tóxica, tales como tallos, hojas, vainas, etc.
- c) MVE de la planta: Incluye cualquier materia vegetal derivada de la planta del maíz, tales como hojas trozos de hoja, vainas, tallos sueltos, etc.
- d) Daño mayor > 6mm: Incluye unidades que están defectuosas en la medida que el área afectada es mayor que un círculo equivalente de 6mm de diámetro o longitud, como un solo daño o como un conjunto de daños. El área de 6 mm de diámetro es de aproximadamente 28 mm².
- e) Daño mecánico: Incluye granos triturados, rotos o dañados por insectos u otros agentes naturales. Estos granos en cualquiera de los extremos de una mazorca cortada (hasta un máximo de dos granos desde el extremo cortado) no se incluyen en esta categoría ya que pueden dañarse durante el corte.
- f) Unidades rotas: Aquellas unidades que están rotas.
- g) Mal cortado: Formas que son claramente diferentes de las formas normales.

Tolerancia de Defectos

16 unidades de muestra deberán tener como máximo:

a) Materia Extraña (uds):	0
b) Materia Vegetal Extraña, FMVE (uds):	0
c) Materia vegetal extraña de la planta, MVE (uds)	3
d) Daño mayor > 6mm (uds):	3
e) Daño mecánico (nº granos):	50
f) Unidades rotas (%):	12
g) Mal cortado (uds):	2

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

Color:	Amarillo característico del producto.
Olor y sabor:	Típicos del producto, sin olores ni sabores extraños.
Textura:	Crujiente, la piel puede estar dura.

Modo de preparación: Cocinar sin descongelar.

Sartén: Poner a fuego medio y cocinar hasta que estén tiernas, dándoles la vuelta de vez en cuando.

Freidora "Air Fryer": Freír el producto en una «Air Fryer» precalentada a 180°C.

Microondas: 2:30 min 260°C 50% microondas.

Horno: Colocar el producto en una sola capa sobre una bandeja de horno, dándole la vuelta una vez.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio en 100 g de producto congelado:

Energía:	78 kcal / 326 kJ
Proteínas:	3,0 g
Hidratos de carbono:	10,6 g
de los cuales azúcares:	4,8 g
Grasas:	1,9 g
de las cuales saturadas:	0,4 g
Fibra:	3,1 g
Sal:	0,0 g

NORMAS BACTERIOLÓGICAS

	Límite (ufc)
Recuento total	1.000.000 / g
<i>Enterobacteriaceae</i>	10.000 / g
<i>E. coli</i>	100 / g
<i>Staphylococcus aureus</i>	100 / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10 / g
<i>Salmonella</i> (25 g)	Ausencia

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Reglamento 1169/2011	Contenido en el producto		Posibilidad de encontrar trazas en el producto		Alérgenos presentes en: (dar detalles de dónde está localizado)
	SI	NO	SI	NO	
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X		X	
Altramuces y derivados		X		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		X	
Moluscos y derivados		X		X	
Huevos y productos a base de huevos		X		X	
Pescado y productos a base de pescados		X		X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X		X	
Soja y productos a base de soja		X		X	
Leche y sus derivados		X		X	
Frutos de cáscara y productos derivados		X		X	
Apio y productos derivados		X		X	
Mostaza y productos derivados		X		X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos > 10 mg/kg ó 10 mg/l expresado como SO2		X		X	

Nota: En caso de requerirse, está disponible la lista ALBA completa.

RESIDUOS DE PESTICIDAS Y OTROS CONTAMINANTES

El producto cumple con la última legislación de la UE referente a contaminantes, Reglamento 2023/915 y sus actualizaciones, así como la de residuos máximos de pesticidas, Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones.

DECLARACIÓN DE NO-OMG

Ardo declara que ninguno de sus productos, producidos, envasados, distribuidos ni vendidos están modificados genéticamente. El producto no contiene ningún organismo modificado genéticamente. Tampoco se ha utilizado biotecnología durante la producción. El producto cumple con la Reglamento CE nº 1829/2003 y 1830/2003.

DECLARACIÓN DE NO IRRADIADOS

Ardo declara que ninguno de sus productos, producidos, envasados, distribuidos ni vendidos contiene ingredientes producidos, directa o indirectamente, con la ayuda de técnicas de radiaciones ionizantes según Directivas 1999/2/CE y 1999/3/CE y sus actualizaciones.

MARCADO DEL EMBALAJE

El envase se marcará con el lote y fecha de duración mínima como se describe a continuación:

Lote: XXYDDDLL, donde:

XX indica la fábrica
Y indica el último dígito del año de producción
DDD Día del año
LL Línea

Vida útil: Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA
MM= Mes AAAA= Año

La fecha de consumo preferente son 24 meses a partir de la fecha de envasado.

Aprobado por: Neus Burguillo
DPTO. DE CALIDAD