

**ESPINACA HOJA MINIPORCIONES****1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

La espinaca (*Spinacia oleracea*, L.) debe estar fresca, sana y libre de materias extrañas a la planta.

Durante el proceso de fabricación la espinaca se lava, se selecciona y limpia y se escalda. Se enfría y pasa a túnel de congelación hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

**2. COMPOSICIÓN**

100 % Espinaca.

**3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

La espinaca estará:

- sana, libre de zonas dañadas mecánicamente
- limpia de barro o piedras
- libre de insectos u otros animales que pueda albergar la planta

Materia seca: mín. 6,0 %

Nitratos: <2000 ppm

**4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS****Aspecto**

Verde oscuro, sin que destaquen la presencia de tallos.

**Sabor**

Característico de la espinaca. Exento de sabores extraños.

**Textura**

Su textura ha de ser tierna.

**5. VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)**

Valor energético	85 kJ 20 kcal
Grasas	0 g
Ácidos grasos saturados	0 g
Hidratos de Carbono	1,5 g
Azúcares	0,5 g
Fibra alimentaria	2,3 g
Proteínas	2,4 g
Sal	0,12 g

**6. GMO'S**

La espinaca procederá de semillas no modificadas genéticamente.

**ESPINACA HOJA MINIPORCIONES**

**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° 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 espinaca 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. Puede saltearse en la sartén con aceite de oliva y ajos o mezclarla con bechamel y gratinarla al horno.

El producto de la bolsa o caja que no se vaya a utilizar se volverá a cerrar, para devolverlo lo más rápido 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 a granel o en cajas de 10 kg, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.
- 24 meses tras la fecha de envasado en bolsa, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

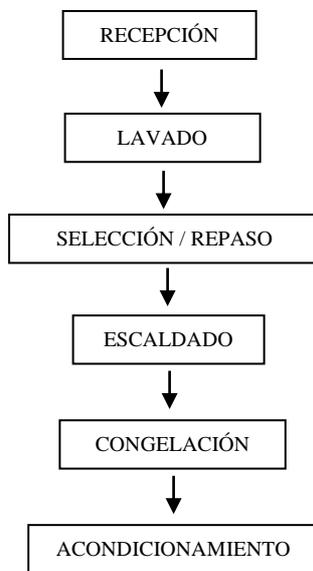
**12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN**

-Hojas de espinaca en miniporciones de 50 g, 30 g ó 15 g.

-Envasada en bolsas de diferentes formatos.

**ESPINACA HOJA MINIPORCIONES**

**13.- PROCESO**



**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>DEFECTOS</b>	<b>TOLERANCIAS</b>
1. Hojas amarillas	Casi libre
2. Hojas descoloridas	3% p/p
3. Materia extraña vegetal	2 ud/Kg
4. Materia extraña	Ausencia
5. Flores de espinaca y semillas	4 ud/Kg
6. Tallos	36% p/p
7. Partes de raíz	<2 ud/Kg
8. Arena	0,2% p/p
9. Enfermedades/ insectos	Ausencia

**ESPINACA HOJA MINIPORCIONES**

**DEFINICIÓN DE DEFECTOS**

**1. Hojas amarillas**

Hojas con una tonalidad amarillenta debido a decoloración.

**2. Hojas descoloridas**

Hojas con un color marrónáceo - negruzco que no han logrado eliminarse en el paso de selección - repaso.

**3. Materias extrañas vegetales**

Presencia de restos vegetales no propios del producto.

**4. Materias extrañas**

Presencia de materiales no propios del producto.

**5. Flores de espinaca y semillas**

**6. Tallos**

Tallos sueltos, separados de las hojas.

**7. Partes de raíz**

Restos del comienzo del tallo o raíz de la planta.

**8. Arena**

**9. Enfermedades/insectos**

**15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA**

	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
<i>Escherichia coli</i>	5	2	≤100 ufc/g	≤1000 ufc/g
<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado / 25g	No detectado / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g	100 ufc/g

R.E. 2073/2005

**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.

**ESPINACA HOJA MINIPORCIONES**

---

**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