

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**JUDÍA VERDE PLANA 40MM Y PLANA SB 40MM****1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

La judía verde debe estar fresca, sana y libre de materias extrañas a la planta. Durante el proceso de fabricación la judía verde se lava, se selecciona y limpia, se trocea y se escalda. Se enfría y pasa a I.Q.F. hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C.

2. COMPOSICIÓN

100 % Judía verde plana.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

La judía verde estará:

- sana, libre de zonas dañadas mecánicamente
- limpio de barro o piedras
- libre de insectos u otros animales que pueda albergar la planta sobre todo caracoles.

Relación grano/vaina menor o igual a 12% (en 200g de vaina más maduras tomados de una muestra de 1Kg de judía fresca)

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**Aspecto**

Color verde intenso y brillante, muy uniforme.

Sabor

Característico de la judía verde, ligeramente dulce. Exento de sabores extraños.

Textura

Su textura ha de ser firme pero tierna.

5. VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)

Valor energético	119 kJ 28 kcal
Grasas	0 g
Ácidos grasos saturados	0, g
Hidratos de Carbono	4,1 g
Azúcares	2,1 g
Fibra alimentaria	3,0 g
Proteínas	1,5 g
Sal	0,01 g

6. GMOS'S

La judía verde plana no debe proceder o contener organismos modificados genéticamente.

JUDÍA VERDE PLANA 40MM Y PLANA SB 40MM**7. ALERGENOS**

El producto no es alérgico, no contiene ingredientes alérgicos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alérgico 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**Sobreescaldada:**

Cacerola: Poner la judía verde en agua con sal cuando ésta comience a hervir, sacarlo tras unos 4 ó 6 minutos de cocción. Eliminar el agua de cocción y aderezarla al gusto.

Sartén: calentar un poco de aceite en una sartén y saltear el producto a fuego medio durante 5-7 minutos.

Escaldada:

Cacerola: Poner la judía verde en agua con sal cuando ésta comience a hervir, sacarlo tras unos 10 ó 12 minutos de cocción. Eliminar el agua de cocción y aderezarla al gusto.

El producto de la bolsa o caja que no se vaya a utilizar se volverá a cerrar, para devolverlo lo más rápidamente posible al congelador.

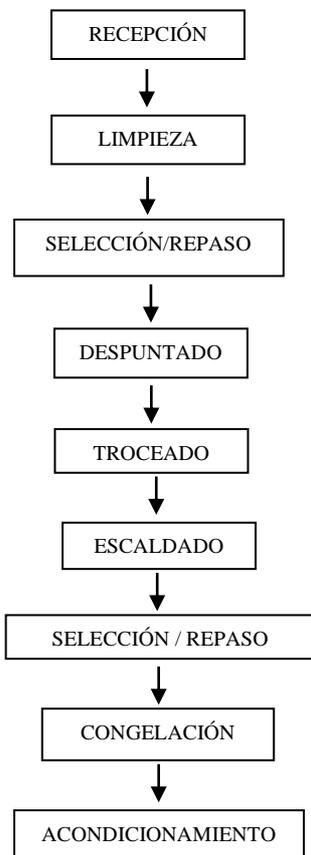
ATENCIÓN: No volver nunca a congelar producto que se haya descongelado.

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

Trozos de judía verde plana de longitud de corte entre 20 y 40 mm y de anchura 15-25mm.

JUDÍA VERDE PLANA 40MM Y PLANA SB 40MM
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:

	TOLERANCIAS
1.Variación de color	5% p/p
2. Longitud >45mm	8% p/p
3. Piezas largas	4ud/Kg
4. Defecto mayor	12ud/Kg
5. Defecto menor	32ud/Kg
6. Mal cortada	10% p/p
7. Unidades no despuntadas	4ud/Kg
8. Taladro/Daños por insecto	4ud/Kg
9. Materia extraña	Ausencia
10.Materia extraña vegetal	Ausencia
11.Materia extraña vegetal de la planta	2ud/Kg

JUDÍA VERDE PLANA 40MM Y PLANA SB 40MM

DEFINICIÓN DE DEFECTOS

1. Variación de color.

Unidades de una tonalidad diferente al verde uniforme de la muestra.

2. Longitud mayor de >45 mm

Unidades de longitud mayor del doble de la dimensión nominal

3. Piezas largas

Unidades con una longitud mayor al doble del corte original.

4. Defecto mayor

Daños de origen diverso: plagas, podredumbres, ataques de insectos, desórdenes fisiológicos, cicatrices de superficie mayor de 6mm de diámetro. Los "taladros" son siempre un defecto mayor independientemente del tamaño.

5. Defecto menor

Daños de superficie comprendidos entre 2-6mm de diámetro. Las oxidaciones son un defecto menor independientemente del tamaño.

6. Mal cortadas

Unidades de superficie de corte muy irregular (quebrada), muy oblicuo (ángulo de corte menor de 45°) o dos o más trozos incompletamente separados.

7. Unidades no despuntadas.

Unidades que mantienen el pedúnculo (se contará como pedúnculo aquellas unidades en las cuales sobresale el rabillo).

8. Taladro/Daños por insecto

9. Materias extrañas

Piedras, madera, vegetales tóxicos u ofensivos, animales, partículas metálicas, etc

10. Materias extrañas vegetales

Cualquier materia extraña vegetal no procedente de la planta de la judía (restos de otros materiales vegetales, ect.)

11. Materias extrañas vegetales de la planta.

Partes de la planta de la judía o de otros vegetales distintas de la parte comestible, incluidos palos de la planta.

15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA

	n	c	m	M
<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

JUDÍA VERDE PLANA 40MM Y PLANA SB 40MM

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.

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