

		Version n°
		Editada el : 07/09/2021

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083681127263	133783, 142631	SFS1_DCW004	Quinoa cocida ultracongelada
Origen transformación	Francia	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	La quinoa ultracongelada se prepara a partir de variedades de Chenopodium quinoa		
Lista de Ingredientes	Quinoa cocida. Puede contener : APIO		
DLUO	24 meses		
Formato		Peso Neto Total (g)	
SACHET 1000G		1000	
Información de embalaje	Material de embalaje: Polietileno.		
Condiciones de Utilización y de Manipulación	Manipular con precaución		

Alérgenos más importantes (según el Reglamento Europeo 1169/2011/CE)	
	A : Ausencia P : Presencia T : Presencia Fortuita
Cereales que contienen glúten y productos a base de cereales que contienen gluten	A
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A
Huevo y productos a base de huevo	A
Pescados y productos a base de pescados	A
Cacahuete y productos a base de cacahuete	A
Soja y productos a base de soja	A
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	A
Frutos con cáscara y productos a base de estas frutas	A
Apio y productos a base de apio	T
Mostaza y productos a base de mostaza	A
Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo	A
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de más de 10mg/kg en termino de SO2	A
Altramuces y productos a base de altramuces	A
Moluscos y productos a base de moluscos	A

Composición Nutricional		
	de media para 100 g de producto	Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2)
Energía en kJ	487	
Energía (kcal)	116	
Materia Grasa (g)	1,9	
De los cuales ácidos Grasos Saturados (g)	0,2	
Carbohidratos (g)	18,8	
de los cuales azúcares (g)	0,9	
Fibra alimentaria (g)	2,8	Fuente de Fibras
Proteínas (g)	4,4	Fuente de Proteínas
Sal (g)	0,02	

La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement
(1) Apports Quotidiens de référence
(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

Regímenes Alimentarios	Si	No
Este producto es apto para Vegetarianos	X	
Este producto es apto para Véganos	X	

Sin norma OGM (Según Reglamento europeo 1829/2003/CE y 1830/2003/CE)	Si
Garantía de no ionización (Según Directiva Europea 1999/2/CE)	Si

Datos de Fabricación	
Cosecha, Recepción/Aceptación, Lavado del producto, Limpieza, Calibrado, Escaldado/Cocción, Congelación, Almacenamiento vrac, Pesado/Embolsado, Envasado en caja/Marcaje del lote, Almacenamiento y Expedición. Ver también la Ficha de Proceso de Fabricación de Congelados (F3.X.VDA.00106).	
Conservación antes de la apertura	En cámara congelada o congelador (-18°C): varios meses respetando la DDM que figura en el envase. No volver a congelar una vez descongelado.
Conservación después de la apertura	En cámara refrigerada o frigorífico (0 a +3°C): 24 horas.

Características Organolépticas

		Version n°
		Editada el : 07/09/2021
Modo de preparación (para lograr las características organolépticas que se citan a continuación)	En horno a vapor a 100°C, 8 minutos para 2,5kg de producto congelado en un gastronorm lleno. En horno a vapor a 100°C, 4 minutos para 2,5kg de producto descongelado en un gastronorm lleno. Microondas: 7 minutos para 500gr de producto congelado en un plato cubierto a 800w Sartén: 6 minutos para 500gr de producto congelado. Uso en frío: dejar descongelar de 12 a 24h a +3°C max para 1Kg de producto. Conservación : 2h a +3°C máximo Es responsabilidad de cada utilizador respetar estrictamente estos protocolos para garantizar la calidad del producto	
Aspecto	Textura	Sabor / Olor
Color homogéneo, cotiledones verdes, piel verde pálida.	Carne tierna, piel más o menos firme.	Bastante característico, ligero sabor a almendra amarga.

Características Microbiológicas

Referencia Reglamentaria:

Reglamento europeo 2073/2005/CE del 15/11/2005

-> Criterios de Control

CRITERIOS	Contenido en microorganismos en número por gramo de producto		Documento de Referencia
	m	M	
Línea directriz	G.A.M	$\leq 5 \cdot 10^5$	ISO 4833-2003
	E. COLI	≤ 10	ISO 16649.2

G.A.M.: Gérmenes de Bacterias Aerobias

E. Coli°: Escherichia coli

*.m = El criterio microbiológico que da el valor está precisado por un microorganismo dado.

M = El umbral de aceptación a partir del cual el lote no es satisfactorio.

-> Criterios de Control

CRITERIOS	Contenido en microorganismo En número por gramo de producto	Documento de Referencia
Especificación Imperativa	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	≤ 100
		ISO 6888.1-1999
	LISTERIA MONOCYTOGENES	Absence / 25g
		ISO 6888.2-1999
		ISO 11290.1
		ISO 11290.2

Composición / Corte / Calibre

Verdura	Corte / Calibre	% Medio a emplear sobre 10 envases
Habas	Extrafinas: calibre ≤ 15 mm medidos a través de una parrilla de agujeros redondos (según las buenas prácticas neerlandesas).	100

Características Físico - Químicas

Norma de 27 de septiembre de 1983 que fija las especificaciones aplicables a diversas frutas y verduras congeladas	Objetivo
Materias vegetales extrañas: Materias vegetales como trozos de hojas, tallos, vainas procedentes de la misma planta, otras materias vegetales como cabezas de amapolas, cardos y bayas de mora.	≤ 3 en n° por cada kg
Cuerpos extraños: De origen mineral, animal u orgánico.	0 en n° por cada kg
Manchas: Habas que presenten una mancha oscura con un diámetro comprendido entre 5 y 10mm.	≤ 7 en n° por cada 500g

Razón Social del Vendedor

--