

**JUDÍA VERDE 40 MM Y 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  $-18^{\circ}\text{C}$ .

**2. COMPOSICIÓN**

100 % Judía verde.

**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**

Verde oscuro, sin que destaquen la presencia de restos de tallos.

**Sabor**

Característico de la judía verde. Exento de sabores extraños.

**Textura**

Su textura ha de ser tierna.

**5. VALOR NUTRICIONAL**

Proteína	1,9%
Grasa	0,1%
Hidratos de Carbono	6,1%
Energía	32,9 Kcal/100g 139,8 Kjul/100g

**6. OMG'S**

La judía verde redonda no debe proceder de OMG o contener ingredientes modificados genéticamente.

**7. ALERGENOS**

El producto no es alergeno, no contiene ingredientes alergenos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alergeno tal y como se establece en el Anexo III bis de la Normativa Europea 2007/68/CE sobre ingredientes, sustancias o derivados de materias alérgenas.

**JUDÍA VERDE 40 MM Y SB 40MM****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 judía verde 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

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.

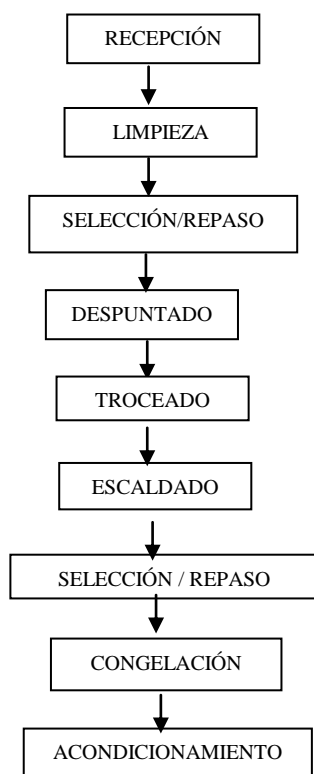
ATENCIÓN: No volver nunca a congelar producto que se haya descongelado.

**11 VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO**

30 meses tras la fecha de envasado, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18° C.

**12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN**

Trozos de judía verde redonda de longitud de corte entre 25 y 40mm y de diámetro 8,5-11mm.

**13.- PROCESO**

**JUDÍA VERDE 40 MM Y SB 40MM****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>TOLERANCIAS</b>
1. Variación de color	5%
2. Longitud >40 ó <25mm	25%
3. Piezas >80mm	1ud/Kg
4. Defecto mayor	24 ud/kg
5. Defecto menor	34 ud/kg
6. Mal cortada	7%
7. Unidades no despuntadas	4ud/Kg.
8. Materia extraña	Ausencia
9. Materia extraña vegetal	Ausencia
10. Materia extraña vegetal de la planta	2ud/Kg.

**DEFINICIÓN DE DEFECTOS****1. Variación de color.**

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

**2. Longitud >40 ó <25mm****3. Piezas >80mm**

Unidades de longitud mayor del doble de la dimensión nominal

**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 y daños mecánicos**

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. Materias extrañas**

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

**9. Materias extrañas vegetales**

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

**JUDÍA VERDE 40 MM Y SB 40MM****10. 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**

	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
Recuento Total	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Enterobacteriaceae	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Escherichia coli	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella	5	0	Ausencia / 25g	Ausencia / 25g
Listeria monocytogenes	5	2	10	10 <sup>2</sup>

**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



**ESPECIFICACIONES  
TÉCNICAS**

Fecha: Julio 2011  
Página 5 de 5  
Rev.: 09

**JUDÍA VERDE 40 MM Y SB 40MM**

La trazabilidad del producto responde a cualquiera de los siguientes elementos:

- lote
- nº pallet