

ZANAHORIA PARISINA**1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Las zanahorias parisinas deben estar frescas, sanas y libres de materias extrañas en la planta.

Durante el proceso de fabricación la zanahoria se recepcionan, se seleccionan y limpian, se lavan, se escaldan y se ultracongelan hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C.

2. COMPOSICIÓN

100 % zanahoria parisina

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Las zanahorias estarán:

- sanas, libres de zonas dañadas mecánicamente
- limpias de barro o piedras
- libres de insectos u otros animales que pueda albergar la planta sobre todo caracoles.

Diámetro: 18/24mm

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**Aspecto**

Color naranja intenso característico, pudiendo ser levemente verdoso en algunas piezas, la tonalidad verde se considerará como defecto si es llamativo.

Sabor

Característico de la zanahoria, un poco dulce. Exento de sabores extraños.

Textura

Su textura ha de ser crujiente.

5. VALOR NUTRICIONAL

Proteínas	0,8%
Grasa	0,1%
Hidratos de Carbono	5,3%
Energía	25 Kcal/100g 107 Kjul/100g

6. GMO'S

Las zanahorias procederán de semillas no modificadas 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.

ZANAHORIA PARISINA

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 zanahoria 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. Pueden saltarse en la sartén con aceite de oliva y jamón. También puede utilizarse directamente una vez descongelada.

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

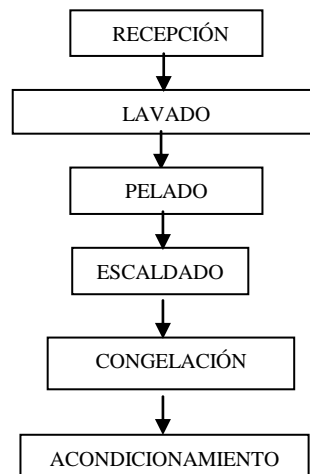
24 meses tras la fecha de envasado, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN

Envases:

- . octobin de cartón con bolsón de plástico (polietileno de baja densidad) azul
- . caja de cartón de 10Kg de capacidad con bolsa de plástico (polietileno de alta densidad) azul
- . bolsa de diferentes formato

13.- PROCESO



ZANAHORIA PARISINA

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.

DEFECTOS	TOLERANCIA
1.Materia Extraña	Ausencia
2.Materia Vegetal	2% en peso
3.No descabezada	8 Uds./Kg
4.Podrida, negra	5 Uds./Kg
5.Verde – defecto de pelado >5mm	14 Uds./Kg
6.Amarilla	3 Uds./Kg
7.Daños causados por insectos	3 Uds./Kg
8.Agrietada	31 Uds./Kg

15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA

	m	M
Recuento total aerobios mesófilos	<500.000/g	<1.500.000/g
Coliformes totales	<1.000/g	<5.000/g
<i>Escherichia coli</i>	<10/g	<100/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10/g	<100/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g	Ausencia/1g
<i>Moos</i>	<500/g	1.000/g
<i>Levaduras</i>	<1.000/g	<5.000/g

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.

ZANAHORIA PARISINA

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