

**COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO**

|              |  |                                       |
|--------------|--|---------------------------------------|
| INGREDIENTES | Berenjena ( <i>Solanum melongena</i> )   | <b>REF. LEGISLATIVA</b>               |
|              | Variedades: Larga negra - Larga morada - Violeta de Barbentane - Croisette Jaspeada de Gandía - Mission Bell - Belleza negra - Blacknite - Bonica - Florida Market |                                       |
| ADITIVOS     | Conservante E-300 Eritorbato sódico<br>Antioxidante E-330 Ácido cítrico  | RE (CE)1169/2011<br>RE (CE) 1333/2008 |

| ALERGENOS                                 | Presencia | ALÉRGENOS                    | Presencia | REF. LEGISLATIVA                                    |
|---|-----------|------------------------------|-----------|---|
| Cereales que contengan gluten y derivados | NO        | Frutos de cáscara            | NO        | 1169/2011/CE<br>Directiva 2003/89/CE                |
| Crustáceos y derivados                    | NO        | Apio y derivados             | NO        |   |
| Huevos y derivados                        | NO        | Mostaza y derivados          | NO        | <b>CONTIENE OMG</b>                                 |
| Pescado y derivados                       | NO        | Sésamo y derivados           | NO        | NO  |
| Cacahuets y derivados                     | NO        | Dióxido de azufre y sulfitos | NO        | 1830/2003/CE<br>1829/2003/CE<br>Directiva 70/458/CE |
| Soja y derivados                          | NO        | Altramuces y deriva.         | NO        |   |
| Leche y derivados                         | NO        | Moluscos y deriva.           | NO        |   |

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

|               |   |
|---------------|---|
| COLOR         | piel lisa, brillante y de colores diversos según la variedad, la más común es la de color morado o negro al madurar               |
| SABOR         | característico de la berenjena  |
| OLOR          | característico de la berenjena  |
| FORMA         | alargadas oblongas  |
| CONSISTENCIA  | pulpa consistente, de textura esponjosa, de color blanco, tiene cierto sabor amargo, presenta pequeñas semillas de color amarillo |
| DEFECTOS      | No deben exceder el 10% del área total del producto. Rechazar el producto si se encuentra blando, con piel arrugada o moho gris.  |
| GENERALIDADES | Limpia, sin magulladuras o grietas y sin moho. Sin indicios de infecciones, sin manchas ni enfermedades                           |

**CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**

| Agente microbiano      | n | c | Límite por g                   |   | REF. LEGISLATIVA |
|------------------------|---|---|--------------------------------|---|------------------|
|                        |   |   | m                              | M |                  |
|                        |   |   | Escherichia coli               | 5 |                  |
| Salmonella sp          | 5 | 0 | Ausencia/25g durante vida útil |   |                  |
| Listeria monocytogenes | 5 | 0 | Ausencia/25g durante vida útil |   |                  |

\* Satisfactorio, si todos los valores observados son ≤ m. Aceptable, si un máx de c/n valores se encuentran entre m y M y el resto de valores observados son ≤ m. Insatisfactorio, si uno o más valores observados son > M o más de c/n valores se encuentran entre m y M.

**CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICOS**

|   | LÍMITE LEGAL | REF. LEGISLATIVA        |
|---|--------------|-------------------------|
| PLAGUICIDAS   |              | RE(CE)396/2005 y<br>mod |
| LMR indicados   | varios       |                         |
| No mencionados  | ≤ 0,01 mg/kg |                         |
| Fitosanitarios: trazas < LMR UE<br>Cuerpos extraños: ausencia en la hortaliza |              |                         |



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO:

C/PRINCEP,19 SA POBLA 07430 ISLAS BALEARES, ESPAÑA  
 TEL:971 86 20 20 FAX: 971 86 21 21 qualitat@ucosapobla.es  
 Nº RGSA: 21.20165/PM

**BERENJENA**

MARCA: UCO SA POBLA

Revisada por:

**FT04.007-06**

Vigencia desde: 05/07/2017

| CRITERIOS CONTAMINANTES            |                   |   | REF. LEGISLATIVA                             |
|------------------------------------|-------------------|---|--|
| CONTAMINANTES                      |                   | LÍMITE LEGAL  | RE(CE)1881/2006 y<br>modif                   |
| Plomo                              |                   | 0,1 mg/kg   |  |
| Cadmi                              |                   | 0,05 mg/kg  |  |
| FICHA LOGÍSTICA. ENVASE Y EMBALAJE |                   |   | REF. LEGISLATIVA                             |
| FORMATOS Y PESO NETO               | ETIQUETA Y ENVASE | EMBALAJE  | R.D 1169/2011<br>RD 866/2008<br>RD 1262/2005 |
| Berenjena rodajas                  | <b>Etiqueta</b>   | Según legislación vigente   |  |
|                                    | <b>Envase</b>     |   |  |
| Berenjena cuadro                   | Bolsa 1000 g      | Producto envasado en bolsas plásticas grado alimentario 1r uso. Envasado en atmósfera protectora<br>Film BOPP anti-vaho + PET Saran |  |
|                                    |                   | Cajas de cartón UCO, madera y plástico<br>Paletizado: 1x1.20  |  |

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g)      |                  |                              |       | REF. LEGISLATIVA |
|---|------------------|------------------------------|-------|------------------|
| VALOR ENERGÉTICO                        | 84Kj/<br>20 Kcal | _ de los cuales<br>azúcares: | 0 g   | RE CE 1169/2011  |
| GRASAS                                  | 0.2 g            | PROTEINAS:                   | 0.7 g |                  |
| _ de las cuales ácidos grasos saturados | 0 g              | SAL                          | 0 g   |                  |
| HIDRATOS DE CARBONO:                    | 6.2 g            |                              |       |                  |

| CONDICIONES DE TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN  | REF. LEGISLATIVA                             |
|---|--|
| TRANSPORTE: Vehículos refrigerados<br>CONSERVACIÓN: Refrigeración 1°C- 4°C<br>CADUCIDAD: 7 días desde fecha envasado<br>LOTE: Registro según fecha de fabricación | RD. 1202/2005<br>RD 237/2000<br>RD 3484/2000 |

| USO PREVISTO/MODO DE EMPLEO  | DESTINO                          | OBSERVACIONES  |
|--|----------------------------------|--|
| Consumir fresco y sin lavar. Materia prima de industria de procesado (catering, 4ª gama) | Consumidor: Población en general | Mantener siempre la cadena de frío<br>El producto cumplirá en todo caso con la legislación vigente.<br>Los datos que aparecen en este documento son meramente informativos |

| ORIGEN |
|--------|
| España |