



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Producto: **J.V PLANA**
Marca: MAESTRO di VERDURA

PRODUCTO: J. V. PLANA

Código Artículo: 114025

REGISTRO SANITARIO Nº 21.397 / NA

Nº FABRICANTE 31 /40.476

1.- DEFINICIÓN:

Vainas frescas y sanas de Phaseolus Vulgaris
Acondionadas, troceadas, escaldadas y congeladas individualmente.
Origen: España

2.- CARACTERÍSTICAS.

2.1.- FÍSICO QUÍMICAS.

2.1.1.- COMPOSICIÓN.

INGREDIENTES	% m / m
Judía	100 %

2.1.2.- DIMENSIONES.

Troceado: 39 mm.

2.1.3.- CRITERIOS / CALIDAD

TOLERANCIA

2.1.3.- CRITERIOS / CALIDAD		TOLERANCIA
En Nº sobre 2 Kg tomados por fracción	Pedúnculos. Judías no despuntadas que presentan un trozo de pedúnculo, unido o no a la vaina	12
	M.V.E: Partes de la planta y otras materias vegetales inofensivas (tallos, hojas, etc.)	4
	M.E: Otras materias de origen mineral, animales	0
Sobre 1Kg % m/m J.V.Plana descongelada	Defectos graves: Superficie de la mancha (\varnothing) > 8 mm	2
	Defectos mayores: Superficie de la mancha (\varnothing) 6 a 8 mm	12
	Defectos menores: Superficie de la mancha (\varnothing) 3 a 6 mm	20
	Lesiones mecánicas: Vainas > 25mm aplastadas, rajadas, o con el extremo desgarrado	15
Sobre 500 g % m/m J.V.Plana descongelada	Troceado inferior < 25 mm	16
	Troceado superior: Longitud > 50 mm	15
	Vainas fibrosas	7
	Color diferente: Judías que presentan un color diferente en comparación con el resto de la muestra	15

2.2.- MICROBIOLÓGICAS. Según RD CE 1441/2007

3.- CARACTERÍSTICAS DE CONSERVACION.

Producto Ultracongelado Conservar a -18º C*** No Volver a congelar una vez descongelado

03/06/2019 Rev1.

*Se considera aceptada la especificaciones si no recibimos respuesta



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Producto: **J.V PLANA**
Marca: MAESTRO di VERDURA

4.- ORGANOLEPTICAS.

Cocción en agua hirviendo durante 10-12 min.

Aspecto / Color: Característico.

Sabor: Característico y normal.

Textura: Tierna y firme.

5.- FORMATO	Peso	Bolsas	Pallet
1 CARTON	10 kg	4	72
1 BOLSA	2,5 kg		

6.- REGLAMENTACION/SEGURIDAD ALIMENTARIA

OGM	No
Ionización	No
Fitosanitarios	Conforme a la legislación europea en vigor, según el reglamento CE 396/2005
Metales pesados	Conforme a la legislación europea en vigor, según el reglamento CE 1881/2006
Aditivos	Ausencia, según el reglamento CE 1333/2008

7.- ALERGENOS.

Nombre	Indicación	
	CONTIENE (figura como ingrediente)	TRAZAS (puede contener)
Indicar en ambos supuestos: "S" (si contiene o puede tener) o "N" (no contiene o no puede tener)		
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, kamut o variedades híbridas	NO	NO
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos	NO	NO
PESCADO y productos a base de pescado	NO	NO
HUEVOS y productos a base de huevo	NO	NO
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes	NO	NO
SOJA y productos a base de soja	NO	NO
LECHE DE VACA y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO
FRUTOS DE CÁSCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia	NO	NO
APIO y sus derivados	NO	NO
MOSTAZA y productos derivados	NO	NO
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO ₂	NO	NO
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces	NO	NO
MOLUSCOS y productos a base de moluscos	NO	NO



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Producto: **J.V PLANA**
Marca: MAESTRO di VERDURA

8.- VALORES NUTRICIONALES.

Para 100g de producto

Energía (kJ)	Energía (Kcal)	Grasas	Grasas saturadas	Hidratos de carbono	Azúcares	Proteínas	Sal
92	22	<0,50g	0g	3,1g	1,8g	1,3g	0,008g

9.- VIDA UTIL.

2 años desde su fecha de envasado, conservándolo a -18°C