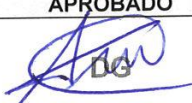


PELTISA 	ESPECIFICACION DE VERDURA	EPF	FECHA	PAG	ED
		03	14/05/18	Página 1 de 2	02

Familia	HORTALIZAS Y VERDURAS	
Nombre del producto	AJOS	
Calidad	PRIMERA	
Origen (país-región)	ESPAÑA	

Requerimientos		
Características Organolépticas	Forma: es una raíz bulbosa redondeada, llamada" cabeza de ajo", compuesta por entre doce o quince dientes de ajo. Envueltos en varias capas finas.. Color: Blanco o amarillo. Sabor: marcado aroma, perceptible a distancia, y fuerte sabor acre, sobre todo si se consume crudo El ajo es un vegetal rico en vitaminas A, B1, B2, B6, y C que ayuda a reforzar el sistema inmunológico, previniendo enfermedades y combatiendo infecciones. Asimismo, el ajo contiene minerales como fósforo, silicio, azufre, hierro, yodo, manganeso, potasio, selenio y aminoácidos como la lisina, arginina, valina, entre otros. Esta hortaliza es libre de grasas, sodio y colesterol. Es rico en hidratos de carbonos, proteínas y su aporte energético es mayor que muchas otras hortalizas y verduras.	
Tamaño/peso /Formato	Buti: 4cabezas, granel	
Tolerancia	Calidad: Ligeros defectos de forma o coloración, dientes en perfecto estado con leves malformaciones que no afecten al interior, tamaño variable de las cabezas, perfectamente secas, libres de raíces.	
1-Defectos aceptables		
2-Defectos cero	Humedad exterior anormal. Olor y/o sabor extraño. Podredumbre.	
Características Microbiológicas	Criterio interno basados en los reglamentos 178/2002 principios y registros generales de la legislación alimentaria, reglamento 2073/2005 y su modificación 1441/2007 criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios: Salmonella Spp Ausencia/25g Listeria Monocytogenes Ausencia/25g E.Coli B-glucoronidasa-positivo< 100ufc Estafilococos coagula-positivos < 100ufc	
Características Físico-Químicas	Cumplimiento de lo establecido para residuos de plaguicidas, como otros contaminantes en los productos alimenticios (metales pesados), según lo establecido en la reglamentación europea.	
	Según el reglamento 1169/2011, información alimentaria facilitada al consumidor y el Real Decreto 1245/2008 modificación de la norma general de etiquetado presentación y publicidad de los productos alimenticios, se consideran sustancias o productos que pueden causar alergias o intolerancias:	
REVISADO	APROBADO	MODIFICACIONES
		

PELTISA 	ESPECIFICACION DE VERDURA	EPF	FECHA	PAG	ED
		03	14/05/18	Página 2 de 2	02

Declaración de alérgenos	gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuete, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, granos de sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces y moluscos. Este producto no se considera alérgeno, y no contiene ningún ingrediente alérgeno.
Vida útil de producto	7 10 días desde la entrega
Condiciones de conservación	12°C

Envase, embalaje, transporte	
Envase	Formato : sacos de malla, redes Peso neto :5kg, 250gr
Embalaje	Formato : según presentación Peso neto : según presentación
Detalles de entrega-distribución	Camión

Trazabilidad
La trazabilidad del producto queda registrada con un código en el albarán de entrega, a través del cual se identifica tanto el remitente como la partida de producto.

Legislación
Reglamento 1881/2006 Contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Y las modificaciones del mismo: Reglamento 629/2008, Reglamento 420/2011 y el reglamento 488/2014 y el reglamento 2015/1005. Reglamento 396/2005, límite máximo de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal. Todas las modificaciones posteriores.

Observaciones
Es un producto de temporada y puede existir falta del mismo en alguna época del año.

REVISADO	APROBADO	MODIFICACIONES
		