




<b>PELTISA</b> 	<b>ESPECIFICACION DE VERDURA</b>	EPF	FECHA	PAG	ED
		56	14/05/18	Página 1 de 2	02

Familia	HORTALIZAS	
Nombre del producto	LECHUGA BATAVIA	
Calidad	PRIMERA Y SEGUNDA	
Origen (país-región)	INVERNADERO EUSKADI (VALLE AIALA Y URDAIBAI)	

Requerimientos		
Características Organolépticas	<p><b>Forma:</b> más o menos redondeada según la variedad.</p> <p><b>Tamaño:</b> 20 a 30 centímetros de diámetro, según la variedad a la que pertenezcan. Los cogollos tienen un diámetro de cerca de 10 centímetros. El peso medio de una lechuga es de unos 300 gramos.</p> <p><b>Color:</b> en general son de color verde, aunque algunas variedades presentan hojas blanquecinas o incluso rojizas o marrones. Las hojas interiores de los cogollos son amarillentas. Sus hojas son de tamaño grande.</p> <p><b>Sabor:</b> suave, agradable y fresco</p> <p>La lechuga es un alimento que aporta muy pocas calorías por su alto contenido en agua, su escasa cantidad de hidratos de carbono y menor aún de proteínas y grasas. En cuanto a su contenido en vitaminas, destaca la presencia de folatos, provitamina A o beta-caroteno, y vitaminas C y E</p> <p>Los folatos intervienen en la producción de glóbulos rojos y blancos, en la síntesis de material genético y la formación de anticuerpos del sistema inmunológico. Si se necesita tomar medidas contra el colesterol LDL o malo, se puede incluir esta hortaliza a la dieta y aprovechar sus propiedades para reducir y controlar el colesterol en sangre.</p>	
Tamaño/peso /Formato	6 unidades/caja	
<b>Tolerancia</b> 1-Defectos aceptables  2-Defectos cero	<p>Calidad: bien formados, firmes, habida cuenta del sistema de cultivo y del tipo de producto, exento de daños y alteraciones que afecten a su comestibilidad, exento de daños causados por heladas.</p> <p>Las lechugas repolladas deberán presentar un solo cogollo, bien formado. No obstante, las lechugas repolladas cultivadas a cubierto podrán tener el cogollo reducido.</p> <p>Humedad exterior anormal. Olor y/o sabor extraño. Parásitos y sus daños.</p>	
REVISADO	APROBADO	MODIFICACIONES
		

	<b>ESPECIFICACION DE VERDURA</b>	EPF	FECHA	PAG	ED
		56	14/05/18	Página 2 de 2	02

<b>Características Microbiológicas</b>	<p>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:</p> <p>Salmonella Spp Ausencia/25g          Listeria Monocytogenes Ausencia/25g          E.Coli B-gluconidasa-positivo &lt; 100ufc          Estafilococos coagula-positivos &lt; 100ufc</p>
<b>Características Físico-Químicas</b>	Cumplimiento de lo establecido para residuos de plaguicidas, nitratos, como otros contaminantes en los productos alimenticios (metales pesados), según lo establecido en la reglamentación europea.
<b>Declaración de alérgenos</b>	<p>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: gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuete, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, granos de sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces y moluscos.</p> <p><b>Este producto no se considera alérgeno, y no contiene ningún ingrediente alérgeno.</b></p>
<b>Vida útil de producto</b>	5 días desde la entrega
<b>Condiciones de conservación</b>	De 2 a 4°C

Envase, embalaje, transporte	
<b>Envase</b>	6 unidades/caja de plástico
<b>Embalaje</b>	Formato : 96 cajas cada palet Peso neto : según presentación
<b>Detalles de entrega-distribución</b>	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
<p>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.</p> <p>Reglamento 1258/2011, contenido máximo de nitratos en productos alimenticios.</p> <p>Reglamento 396/2005, límite máximo de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal. Todas las modificaciones posteriores.</p>

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

REVISADO	APROBADO	MODIFICACIONES
		