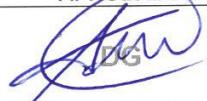


<b>PELTISA</b> 	<b>ESPECIFICACION DE FRUTA</b>	EPF	FECHA	PAG	ED
		13	15/06/17	Página 1 de 2	02

Familia	FRUTA FRESCA	
Nombre del producto	MANZANA GOLDEN	
Calidad	PRIMERA, EXTRA	
Origen (país-región)	ESPAÑA Y OTROS PAISES	

Requerimientos		
Características Organolépticas	<p>Enteras, aspecto fresco, firmes, sanas, limpias. Estiba adecuada al género y envases íntegros.</p> <p><b>Su forma</b> redondeada, tronco cónica y regular, circular.</p> <p>Su piel es suave.</p> <p><b>Color</b> liso, verde amarillento a amarillo dorado en la madurez</p> <p>Su pulpa es muy sabrosa por su riqueza en azúcar y su aroma moderado a intenso</p> <p>Las manzanas contienen una fibra soluble llamada pectina, que ayuda a reducir el colesterol en la sangre, y evita que se acumule en las paredes de los vasos sanguíneos</p>	
Tamaño/peso /Formato	Calibre 18-20(74-77mm),24(68-74mm),26(65-68mm), granel(70mm y+)	
<b>Tolerancia</b> 1-Defectos aceptables 2-Defectos cero	<p>Calidad: Ligeros defectos de forma o coloración</p> <p>Humedad exterior anormal. Olor y/o sabor extraño. Podredumbre.</p>	
Características Microbiológicas	<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-glucoronidasa-positivo &lt; 100ufc            Estafilococos coagula-positivos &lt; 100ufc</p>	
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.	
REVISADO	APROBADO	MODIFICACIONES
		

<b>PELTISA</b> 	<b>ESPECIFICACION DE FRUTA</b>	<b>EPF</b>	<b>FECHA</b>	<b>PAG</b>	<b>ED</b>
		13	15/06/17	Página 2 de 2	02

<b>Declaración de alérgenos</b>	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. <b>Este producto no se considera alérgeno, y no contiene ningún ingrediente alérgeno.</b>
<b>Vida útil de producto</b>	5 a 7 días desde la entrega
<b>Condiciones de conservación</b>	4 a 7°C

<b>Envase, embalaje, transporte</b>	
<b>Envase</b>	Formato : caja cartón y plástico con alvéolos Peso neto: según presentación
<b>Embalaje</b>	Formato: según presentación. Peso neto: según presentación.
<b>Detalles de entrega-distribución</b>	Camión

<b>Trazabilidad</b>
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.

<b>Legislación</b>
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 488/2014y 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.

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

<b>REVISADO</b>	<b>APROBADO</b>	<b>MODIFICACIONES</b>
