

ZANAHORIA**1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Las zanahorias (*Daucus carota* L.) deben estar frescas, sanas y libres de materias extrañas en la planta.

Durante el proceso de fabricación las zanahorias se reciben, se seleccionan y limpian, se lavan, se escaldan y se ultracongelan hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C .

2. COMPOSICIÓN

100 % zanahoria.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Las zanahorias estarán:

- sanas, libres de zonas dañadas mecánicamente
- limpias de barro o piedras
- libres de insectos u otros animales que pueda albergar la planta sobre todo caracoles.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**Aspecto**

Color naranja intenso característico, pudiendo ser levemente verdoso en algunas piezas, la tonalidad verde se considerará como defecto si es llamativo.

Sabor

Característico de la zanahoria, un poco dulce. Exento de sabores extraños.

Textura

Su textura ha de ser crujiente.

5. VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)

| | |
|-------------------------|-----------------------|
| Valor energético | 107,4 kJ 25,3 kcal |
| Grasas | 0,1 g |
| Ácidos grasos saturados | 0,1 g |
| Hidratos de Carbono | 5,3 g |
| Azúcares | 2,8 g |
| Fibra alimentaria | 2,6 g |
| Proteínas | 0,8 g |
| Sal | 0,148 g |

6. GMO'S

Las zanahorias procederán de semillas no modificadas genéticamente.

7. ALERGENOS

El producto no es alérgeno, no contiene ingredientes alérgenos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alérgeno tal y como se establece en el Anexo II del Reglamento Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

8. IONIZACIÓN

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

El producto se mantendrá correctamente envasado a una temperatura igual o inferior a -18°C .

ZANAHORIA**10. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN**

Poner la zanahoria en el microondas durante 1 a 4 minutos en función de la potencia del microondas. También pueden saltarse en la sartén con aceite.

El producto de la bolsa o caja que no se vaya a utilizar se volverá a cerrar, para devolverlo lo más rápido posible al congelador.

ATENCIÓN: No volver nunca a congelar producto que se haya descongelado.

11. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

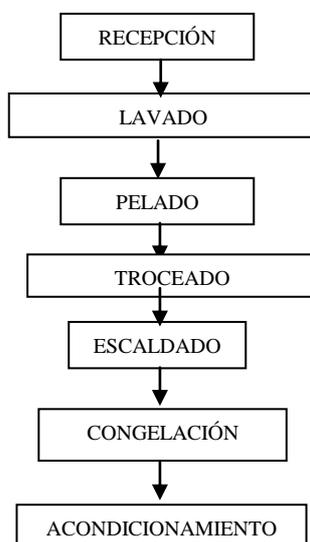
30 meses tras la fecha de envasado, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C .

12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN

| | |
|----------|---|
| 6x6x6 | Corte 6x6x6 mm. |
| 10x10 | Corte 10x10x10 mm. |
| 20x20 | Corte 20x20x20 mm. |
| Juliana | Corte: grosor 4 x 4 mm Longitud: Longitud natural. |
| Bastones | Corte: 6 x 6 mm. Longitud: 40 mm. |
| Rodajas | Diámetro de rodajas: $\pm 15-35$ mm |
| Baby | Longitud: ≥ 25 mm, diámetro 6-14 mm Longitud: ≥ 25 mm, diámetro 14-20 mm |

Envases:

- . octobín de cartón con bolsón de plástico (polietileno de baja densidad) azul
- . caja de cartón de 10Kg de capacidad con bolsa de plástico (polietileno de alta densidad) azul
- . bolsa de diferentes formatos

13.- PROCESO

ZANAHORIA
14.- DEFECTOS

La presencia de los defectos que se relacionan a continuación no debe exceder de los límites indicados para cada uno de ellos. El control de defectos debe realizarse sobre una muestra de 500 g.

| DEFECTOS | TOLERANCIAS | | | | | | |
|--|-------------|-------------|------------|-------------|------------|------------|-------------|
| | 6X6X6 | 10X10 | 20X20 | JULIANA | BASTONES | RODAJAS | BABY |
| 1.Defecto mayor | - | 12 Uds./Kg | 8 Uds./Kg | 2%en peso | 15 Uds./Kg | 8 Uds./Kg | 4 Uds./Kg |
| 2.Defecto menor | 60 Uds./Kg | 40 Uds./Kg | 12 Uds./Kg | - | - | - | 8 Uds./Kg |
| 3.Unidades verdes | 40 Uds./Kg | 30 Uds./Kg | 8 Uds./Kg | - | - | 20 Uds./Kg | - |
| 4.Defecto grave | 10 Uds./Kg | 4 Uds./Kg | 2 Uds./Kg | - | - | 8 Uds./Kg | - |
| 5.Mal cortadas | 5% en peso | | 10 Uds./Kg | 5%en peso | | 12%en peso | - |
| 6.Migaja | - | 15% en peso | 12%en peso | 15% en peso | | - | 8% en peso |
| 7.Mal pelada | - | - | - | 2%en peso | | - | 2% en peso |
| 8.Bloques | - | 25 Uds./Kg | 4 Uds./Kg | 5%en peso | | 20 Uds./Kg | - |
| 9.Unidades rotas | - | - | - | - | - | 12%en peso | 8uds/100uds |
| 10.Piezas a las que les falta un trozo | - | - | - | - | - | 20 Uds./Kg | - |
| 11.Fuera de calibre | - | - | - | - | - | 20%en peso | 15% en peso |
| 12.Daño mecánico o natural | - | - | - | - | - | - | 3% en peso |
| 13.Materia vegetal extraña | AUSENCIA | | | | | | |
| 14.Materia extraña | AUSENCIA | | | | | | |
| 15.Materia vegetal | 2 Uds./Kg | | | | 1 Ud./Kg | 2 Uds./Kg | |

1. Defectos mayor.

Unidades con tonalidades diferentes del naranja o verde: negra o marrón, y/o restos de pedúnculo en una superficie de al menos un diámetro de 6 mm, y para los bastones y juliana ≥ 3 mm.

2. Defecto menor.

Unidades con tonalidades diferentes del naranja o verde: negra o marrón, en una superficie menor de 6 mm (manchas menores de 2 mm deben ser ignoradas).

3. Unidades verdes.

Unidades que presentan más de la mitad de su superficie color verde.

4. Defecto grave.

Unidades dañadas en seriamente > 25 % de la superficie por una o varias manchas, o por daños por insectos de apariencia muy evidente.

5. Mal cortadas.

6x6x6: Unidades cuyo tamaño supere los 9 mm en alguna de sus dimensiones

10x10: Unidades cuyo tamaño supere los 15 mm en alguna de sus dimensiones

20x20: Unidades cuyo tamaño supere los 30 mm en alguna de sus dimensiones

Rodaja: Rodajas cuyo diámetro es mayor de 1.5 veces el diámetro mayor

Bastones y Juliana: Unidades > 10 mm de ancho

6. Migaja

10x10, 20x20: Unidades que pasan a través de un tamiz de poro de 8 x 8 mm

Bastones y juliana: Unidades < 10 mm de longitud

Baby: Unidades < 25 mm de longitud

ZANAHORIA**7. Mal pelada**

Unidades con resto de piel.

8. Bloque

Rodajas: Bloques de 3 a 5 unidades y/o > de 5 unidades que no pueden separarse sin dañarlas

Bastones y Juliana: Bloques de ≥ 3 unidades

9. Unidades rotas.

Baby: Rotura mayor que la mitad de su longitud o fisura mayor de 2 mm de ancho.

Rodaja: Rodajas que se han roto y presentan una superficie menor que $\frac{3}{4}$ la superficie original o ha perdido el centro de la rodaja.

10. Piezas a las que le falta un trozo

Rodaja a la que le falta $> 1/3$ del diámetro de la rodaja.

11. Fuera de calibre

Baby: Diámetro < 6 mm ó > 14 mm para el diámetro 6-14

Diámetro < 14 mm ó > 20 mm para el diámetro 14-20

Rodajas: Diámetro < 15 mm ó > 35 mm

12. Daño mecánico o natural

Unidades claramente afectadas por cortes o aplastamientos

13. Materias vegetales extrañas.

Presencia de restos vegetales no propios del producto.

14. Materias extrañas.

Presencia de materiales no propios del producto.

15. Materias vegetales

Presencia de materiales propias del producto

15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA

| | n | c | m | M |
|-----------------------------------|----------|----------|----------------|----------------|
| Recuento total aerobios mesófilos | 5 | 2 | 10^5 | 10^6 |
| Enterobacteriaceas | 5 | 2 | 10^3 | 10^4 |
| Coliformes totales | 5 | 2 | 10^3 | 10^4 |
| <i>Escherichia coli</i> | 5 | 2 | 10 | 10^2 |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 2 | 10 | 10^2 |
| <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | Ausencia / 25g | Ausencia / 25g |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 2 | 10 | 10^2 |

16. RESIDUOS DE PESTICIDAS, METALES PESADOS, NITRATOS Y NITRITOS

El contenido de residuales de pesticidas, metales pesados, nitratos y nitritos cumple la Legislación Europea vigente.

Los análisis son realizados por un laboratorio externo acreditado.

ZANAHORIA

17. ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

En el etiquetado del producto aparece:

- Identificación del proveedor
- La descripción del producto
- El número de lote
- La fecha de caducidad
- Las condiciones de conservación
- Peso neto

En el etiquetado del pallet aparece:

- Localizador de almacenamiento
- Nº de pallet
- Fecha de caducidad
- Descripción del producto
- Lote
- Nº referencia del producto
- Peso neto
- Identificación del proveedor

La trazabilidad del producto responde a cualquiera de los siguientes elementos:

- lote
- nº pallet