Ultracongelados Virto S.A.U.	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ULTRACONGELADO	Código	Pag.
		060265	1 / 4
	COLIFLOR ANEDILCO 2X2,5	Fecha/Revisión	
		20/03/2023	

Producto	COLIFLOR ANEDILCO 2X2,5

Ingredientes (Texto Legal)	Coliflor

Características organolépticas

Modos de empleo

Cocción: Vierta el producto, sin descongelar, en un recipiente con agua hirviendo y sal. Espere a que vuelva a hervir y mantenga el hervor a fuego moderado durante 10 minutos aproximadamente. Escúrralo y utilice a conveniencia.

Color: Típico del producto fresco

Olor: Típico del producto fresco

Sabor: Típico del producto fresco

Consistencia: Firme y tierna

Características Físicas

Muestra:

Control	Mínimo	Estándar	Máximo

Modo de conservación

Frigorífico	24 horas
Congelador sin*	3 días
Congelador *	1 semana
Congelador **	1 mes
Congelador ***/****	24 meses

Consumo Preferente	Consumo preferente: 2 años después de envasado (mes y año) conservado a temperatura inferior a -18 ºC
Transporte y distribución	Mantener a una temperatura inferior a -18 ºC
Lote e Interpretación del Número de Lote	Fecha: 12-12-2020 Lote: L 0347 0: Última cifra del año en curso 347: Día natural del año

Características microbiológicas

GERMEN	CRITICIDAD	m
Salmonella / 25g	Criterio de seguridad alimentaria	No detectado
Listeria monocytogenes	Criterio de seguridad alimentaria	100 ufc/g
E. coli / g	Criterio de higiene del proceso	≤100

R.E. 2073/2005

Características Químicas

Composición nutricional (por 100 g de producto)

Valor energético (kJ)	118
Valor energético (kcal)	28
Grasas (g)	0,3
de las cuales saturadas (g)	0,1
Hidratos de carbono (g)	3,1
de los cuales azúcares (g)	2,6
Fibra alimentaria (g)	2,1
Proteínas (g)	2,2
Sal (g)	0,04

Contaminantes según Legislación europea

Libre de GMO	Sí
Libre de irradiación	Sí
Libre de nanomateriales	Sí

Población destino	Puede ser consumido por toda la población, salvo en caso de alergia a alguno de los ingredientes presentes en el producto e indicados a continuación:

Alérgenos Alimentarios

	Cereales que contengan gluten y productos derivados
	Crustáceos y productos a base de crustáceos
	Huevos y productos a base de huevo
	Pescado y productos a base de pescado
	Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
	Soja y productos a base soja
	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
	Frutos de cáscara: almendras, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de Macadamia y nueces de Australia y productos derivados
	Apio y productos derivados
	Mostaza y productos derivados
	Granos de sésamo y productos a base de sésamo
	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg
	Altramuces y productos derivados
	Moluscos y productos derivados

■ Si Contiene □ No Contiene ▒ Trazas

Principal legislación aplicable

Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) nº 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.

Reglamento (EU) nº 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y posteriores modificaciones

Razón Social y Dirección	**Ultracongelados Virto S.A.U.** **POL.IND. PARCELA C** **31560 - Azagra NAVARRA** **España** **Tel. +34 948 692 728 Fax +34 948 692 358**

Ultracongelados Virto S.A.U.	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ULTRACONGELADO	Código	Pag.
		060265	4 / 4
	COLIFLOR ANEDILCO 2X2,5	Fecha/Revisión	
		20/03/2023	

Envasado	Peso neto:					2.500,000	**(g)**		
	Bolsas / Caja:					2	**(u)**		
	Peso Bolsa:					0,0216	**(kg)**		
	Medidas Bolsa:	**L**	490	**(mm)**	**A**	680	**(mm)**		
	Peso Caja:					0,274	**(kg)**		
	Medidas Caja:	**L**	395	**(mm)**	**A**	295	**(mm)**	**Al**	160 **(mm)**
	Paletización:	8	X	10	=	80	Cajas (Base x Altura)		
	Altura del palet:					1.750	**(mm)**	(Palet Incluido)	
	Tipo de palet:	PALET EUR USADO HOMOLOGADO							

Código EAN	**8436044486654**