

**ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO**

cliente: Mc Cain
 índice: d
 iniciales: ns
 fecha: 7/06/2022

SAP 1000004767 – PORCIONES DE HOJAS DE ESPINACA IQF**1. Descripción**

Descripción del producto Porciones de hojas de espinaca IQF
 Descripción del proceso La espinaca se limpia en seco en un tambor removedor de insectos y aero-separador, luego se lava varias veces, se blanquea, se enfría, se divide en porciones y se congela rápidamente en forma individual.

Nombre en Latín *Spinacia oleracea*
 Composición tamaño % Origen geográfico
 Porciones de hojas de espinaca ± 15 g 100% Bélgica, Francia, Países Bajos, Alemania, España.

Nombre legal Espinaca supercongelada
 Información para vegetarianos/veganos El producto es adecuado para vegetarianos y veganos.

2. Estándares microbiológicos (UFC/g)

Parámetro	Criterio de aceptación	Método de referencia*
E. coli	n=5; c=2; m=10 ; M=100	ISO 16649-2:2015
Listeria monocytogenes	n=5; c=0; m<100	ISO 11290-2:2017
Salmonella spp.	n=5; c=0; Ausencia/25g	ISO 6579-1:2017

*O su versión actualizada

3. Estándares químicos

Tratamiento térmico	blanqueado
Material seca	min. 6,5%
Nitratos	< 2000 mg/kg
Pesticidas	De acuerdo con el reglamento CE 396/2005 y sus modificaciones
Metales pesados, micotoxinas y nitratos	De acuerdo con el reglamento CE 1881/2006 y sus modificaciones
OGM	El producto está libre de organismos genéticamente modificados según normas CE 1829/2003 and 1830/2003 y sus modificaciones
Radiación	El producto no es irradiado

4. Estándares sensoriales

Por 200 g (preparado)	
Color	Verde oscuro uniforme brillante
Sabor/olor	Sabor/olor pleno y característico, sin mal sabor/olor
Textura	Uniforme, tierna, libre de fibras, arena y polvo

**ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO**

cliente: Mc Cain
 índice: d
 iniciales: ns
 fecha: 7/06/2022

SAP 1000004767 – PORCIONES DE HOJAS DE ESPINACA IQF**5. Valores nutricionales promedio**

	cada 100 g	unidad	% IR* cada 100 g	IR*
Energía	102	kJ	1%	8400
Energía	25	kcal	1%	2000
Grasas totales	0,2	g	< 1%	70
Grasas saturadas	0,1	g	1%	20
Carbohidratos	0,6	g	< 1%	260
Azúcares totales	0,1	g	< 1%	90
Azúcares añadidos	0,0	g	-	-
Fibra	3,8	g	-	-
Proteína	3,2	g	6%	50
Sal	0,11	g	2%	6

Fuente	Análisis en producto tal cual se vende
--------	--

*Ingesta de referencia de un adulto promedio (8400 kJ / 2000 kcal)

6. Información sobre alérgenos

Alérgenos de acuerdo con el Reglamento UE 1169/2011 y sus modificaciones:	
	El producto contiene (+) O está libre de (-) O es posible la contaminación cruzada (-*)
Cereales que contienen gluten, a saber: trigo, Centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas, y sus productos derivados; excepto: 1/ jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa, 2/ maltodextrinas a base de trigo, 3/ jarabes de glucosa a base de cebada, 4/ cereales utilizados para la elaboración de destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.	-
Crustáceos y productos derivados	-
Huevos y productos derivados	-
Pescado y productos derivados; excepto: 1/ gelatina de pescado utilizada como soporte para preparaciones de vitaminas o carotenoides, 2/ gelatina de pescado o ictícola utilizada como agente clarificante en cerveza y vino	-
Maní y productos derivados	-
Soja y productos derivados; excepto: 1/ aceite y grasa de soja totalmente refinados, 2/ tocoferoles naturales mezclados (E306), D-alfa tocoferol natural, acetato de D-alfa tocoferol natural, succinato de D-alfa tocoferol natural derivados de la soja, 3/ fitoesteroles derivados de aceites vegetales y ésteres de fitoesteroles derivados de la soja, 4/ éster de estanol vegetal producido a partir de esteroides de aceite vegetal derivados de la soja.	-
Leche y productos derivados (incluida la lactosa); excepto: 1/ suero utilizado para preparar destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola, 2/ lactitol	-

**ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO**cliente: Mc Cain
índice: d
iniciales: ns
fecha: 7/06/2022**SAP 1000004767 – PORCIONES DE HOJAS DE ESPINACA IQF**

Frutos secos, por ejemplo: almendras, avellanas, nueces, castañas de cajú, nueces pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Queensland y productos derivados; excepto: nueces utilizadas para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.	-
Apio y productos derivados	-
Mostaza y productos derivados	-
Semillas de sésamo y productos derivados	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentración mayor a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂	-
Lupino y productos derivados	-
Moluscos y productos derivados	-
Otros alérgenos (según la lista LeDa):	
Carne de vaca	-
Cerdo	-
Pollo	-
Maíz	-
Cacao	-
Legumbres	-
Glutamato	-
Coriandro	-
Zanahoria	-

7. Envasado

Peso neto	50 g a 2500 g
Material de envase	Bolsa plástica / Caja de cartón
Palletizado	euro / pallet industrial

Todos los materiales de envase son aptos para uso alimentario (de acuerdo con la legislación europea actual). El envasado y disposición de los pallets deben ser acordados con el Departamento de Ventas de Ardo. Se pueden evaluar opciones alternativas.

Lote	L. LL(L) (BB) YDDD; LL(L) = número de fábrica, (BB) = número de lote, Y = año, DDD = día del año de envasado
Consumir preferentemente antes de	24 meses desde el envasado (máx. 48 meses desde el descongelamiento)
Condiciones de almacenamiento	Máx. -18°C

8. Instrucciones de cocción

Cocinar el producto congelado siguiendo las instrucciones:

- olla: 7-9 minutos
- microondas: 6-8 minutos a 850 W cada 200 g (ajustar el tiempo de cocción según la cantidad). Asegurar que el producto esté bien caliente antes de servirlo. Agregar especias a gusto. No vuelva a congelar y descongelar.

**ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO**

cliente: Mc Cain
índice: d
iniciales: ns
fecha: 7/06/2022

SAP 1000004767 – PORCIONES DE HOJAS DE ESPINACA IQF**9. Imagen**

No, disponible a pedido

10. Aprobación

	Aprobado en nombre de:	Aprobado en nombre de:
Nombre de la empresa:	Ardo Group	
Nombre:	Jasmien DEMEULEMEESTER	
Función:	Data Management Team	
Fecha:	7/06/2022	
Firma y sello:	 <p>DUJARDIN FOODS N.V. Zwevezeelsestraat 142 B-8851 ARDOOIE-KOOLSKAMP Tel.: +32 51 610 610 BTW: BE 0414.091.812 www.dujardin-foods.com</p>	
Comentarios:		