

Zanahorias en crunchies

Verdura



Descripción del producto

Zanahorias (*Daucus carota*), limpias, seleccionadas, cortadas, clasificadas por tamaños y secas a temperaturas bajas mediante tecnología MIRVAC.

Utilización

Al gusto

Envase, consumo preferente y condiciones de almacenamiento

15 kg (neto) en sacos; sobre palets; 12 meses desde la fecha de fabricación en envase sin abrir; almacenar en ambiente fresco (< 30°C), seco (humedad relativa del aire < 75 %) y protegido de la luz.

Análisis sensorico

Color naranja claro a naranja mandarina; ligeramente dulce; seco, crujiente y espolvoreable

Origen

Polonia



PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Humedad residual	< 8%
Ceniza	< 3%
Ceniza, HCl insoluble	máx. 0,5%
Tamaño de grano/corte	aprox. 5x3x3mm
Aditivos	naturales; sin aditivos químicos
Factor de rehidratación	aprox. 1:6

NO TRANSLATE

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

El producto cumple las especificaciones de la normativa alimentaria y de alimento para animales "LFGB" así como los valores de advertencia y orientación microbiológicos para especias como productos destinados a ser cocinados, sopas deshidratadas, potajes en conserva y salsas deshidratadas del Grupo de trabajo para valores de advertencia y orientación microbiológicos de la Sociedad Alemana de Higiene y Microbiología "DGHM - Stand Now". 2010. No se aplica tratamiento con óxido de etileno o radiación ionizante para la reducción de gérmenes.

MODIFICACIÓN GENÉTICA

El proveedor garantiza que el producto enviado no se alteró genéticamente y no contiene ingredientes transgénicos. Los productos no están sujetos al Reglamento (CE) núm. 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. Los productos deben ser etiquetados conforme al Reglamento (CE) núm. 1830/2003 acerca de la trazabilidad de alimentos y piensos modificados genéticamente. Además, la materia prima designada en la presente especificación no está sujeta a las disposiciones de etiquetado según el Reglamento «Novel Food» (CE) núm. 258/97.

Zanahorias en crunchies

DATA SPECIFICATIONS

LIST OF ALLERGEN

Allergen	According to recipe included		In traces possible (cross-contamination)	
	no	yes	no	yes
Trigo	x		x	
Centeno	x		x	
Cebada	x		x	
Avena	x		x	
Escanda	x		x	
Kamut	x		x	
Crustáceos	x		x	
Huevo	x		x	
Pescado	x		x	
Nueces	x		x	
Soja	x		x	
Leche	x		x	
Almendras	x		x	
Avellanas	x		x	
Nueces	x		x	
Nueces de cajú	x		x	
Nueces pecaneras	x		x	
Nueces de Brasil	x		x	
Pistachos	x		x	
Anacardos/nueces Queensland	x		x	
Apio	x		x	
Mostaza	x		x	
Sésamo	x		x	
Dióxido de azufre y sulfitos (E220 – E228) en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	x		x	
Lupino	x		x	
Moluscos	x		x	
Lactosa	x		x	
Almidón	x		x	
Cacao	x		x	
Glutamato (E620 – E625)	x		x	
Ave	x		x	
Cilantro	x		x	
Maíz	x		x	
Legumbres	x		x	

Carne de vacuno	x		x	
Carne de cerdo	x		x	
Zanahorias	x		x	

Legal information and Certificates

The product complies with the requirements of German food law and EC regulations.

IFS, ISO22000:2011, ISO22000:2005, ISO22002-1:2009, FSSC22000, ISO9001:2008, Halal, Kosher, NON-GMO of SGS, HCCP

The specification is valid until revoked and replaced all previous issues.



IIC International AG
Breisacher Straße 86
79110 Freiburg, Germany

Phone: +49 761 208520
Fax: +49 761 2085210
E-Mail: info@iic-ingredients.de

All information on data sheets or specifications are primarily for information purposes and are in no way legally binding. The user is responsible for the legal permissibility in the consumer country. © Copyright by IIC International AG | 04.03.2022