



1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO / *PRODUCT DESCRIPTION*

Producido a partir de zanahoria (*Daucus carota L. Spp. Sativa*), cebolla (*Allium cepa L.*), col verde (*Brassica deracea capitata*), chirivía (*pastinaca Sativa L.*), puerro V/B (*Allium porrum L.*), apio (*Apium graveolens*) y perejil (*Petroselinum crispum*) seleccionados, lavados, pelados, cortados y deshidratados / *Product consists of carrot (Daucus carota L. Sativa), onion (Allium cepa L.), green cabbage (Brassica deracea capitata) parsnip (pastinaca Sativa L.), leek (Allium porrum L., celery (Apium graveolens) and parsley (Petroselinum crispum) selected, washed, peeled, cut and dehydrated.*

Origen / *Origin*: España / *Spain*.

Referencia / <i>Reference</i>	10 x 10
Código / <i>Code</i>	P950219
EAN 14	08431092025022

2. INGREDIENTES / *INGREDIENTS*

Ingredientes / *Ingredients*: Zanahoria, cebolla, col verde, chirivía, puerro, apio y perejil / *Carrot, onion, green cabbage, parsnip, leek, celery and parsley.*

3. PREPARACIÓN / *PREPARATION*

Caliente / *Hot*: Poner 10 gramos de producto en 300 ml. de agua fría, llevar a ebullición durante 10 minutos y dejar reposar 3 minutos. / *Put 10 g into 300 ml. cold water, let boil for 10 minutes and leave it to stand for 3 minutes.*

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS*

Color / *Color*: Mezcla de tonalidades / *Mix of colors.*

Olor / *Odor*: Típico, sin olor a pasado / *Typical, no off note.*

Sabor / *Flavor*: Típico / *Typical.*

Materias extrañas / *Foreign materials*: Libre en la medida que lo permiten los medios técnicos existentes hoy en día / *Free so far as it is posible by current technical equipment.*

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / *PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS*

Humedad / *Moisture*: 10% máx. (método estufa de vacío 70°C / 6h) / *10% max. (vacuum method 6h / 70°C).*

TAMAÑO / <i>SIEVES</i>	10 mm
------------------------	-------

CONCEPTO DE REVISIÓN / *REVISION CONCEPT*

Nuevo formato de Especificación / *New specification format*

APROBACIÓN CALIDAD / *QUALITY APPROVAL*:

Firmado Calidad / *Quality Signature*

APROBACIÓN CLIENTE / *CLIENT APPROVAL*

Firmado Cliente / *Client Signature*

**6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (u.f.c./g) / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS (c.f.u./g)**

CALIDAD / QUALITY	SOPA JULIANA SIN PATATA	P950219
Recuento total en placa/ <i>Total plate count (ISO 4833)</i>		≤ 300.000
Enterobacterias/ <i>Enterobacteriaceae (Basado en/Based on ISO 7402)</i>		≤ 300
Mohos y Levaduras/ <i>Mold & Yeast (Basado en/Based on ISO 7954)</i>		≤ 1000
Salmonella (50 g) (Método enzimático/ <i>Enzymatic method ELFA</i>)		AUSENCIA / ABSENCE
Staphylococcus aureus (Basado en / <i>Based on ISO 6888-1</i>)		≤ 100
E. Coli (1g) (Método interno/ <i>Internal Method</i>)		AUSENCIA / ABSENCE

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION

Información Nutricional / <i>Average nutritional information</i>		Por / Per 100 g
Energía / <i>Energy</i>	kJ	1711
	kcal	411
Grasa / <i>Fat</i>	g	3,1
de las cuales saturadas / <i>of which saturated</i>	g	0,50
Hidratos de Carbono / <i>Carbohydrates</i>	g	72,1
de los cuales azúcares / <i>of which sugars</i>	g	26,7
Fibra / <i>Fiber</i>	g	14
Proteína / <i>Protein</i>	g	19,5
Sal / <i>Salt</i>	g	0,45

8. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / SHELF LIFE

El producto conserva sus propiedades durante 24 meses en un ambiente fresco y seco (Tª <25°C, H.R. <78% recomendada), en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a una iluminación intensa. / *The product maintains its properties for 24 months at cool and dry storage (Tª <25°C, R.H. <78%, recommended) in unopened packaging, without significant changes or direct exposure to a strong lighting.*

CONCEPTO DE REVISIÓN / REVISION CONCEPTNuevo formato de Especificación / *New specification format***APROBACIÓN CALIDAD / QUALITY APPROVAL:**Firmado Calidad / *Quality Signature***APROBACIÓN CLIENTE / CLIENT APPROVAL**Firmado Cliente / *Client Signature*



9. INFORMACIÓN LOGÍSTICA / LOGISTICS INFORMATION

10 x 10	
Envase / Container	
Descripción del envase / Container description	Saco papel + Polietileno / Paper bag + polyethylene
Peso neto / Net weight	15 kg
Peso bruto / Gross Weight	15,25 kg
Embalaje / Packing	
Descripción del embalaje / Packaging description	Saco papel + Polietileno / Paper bag + polyethylene
Medidas embalaje (largo x ancho x alto en mm) / Packaging measures (long x width x height in mm)	60 x 100*
Unidades por embalaje / Packaging units	1
Peso neto / Net Weight	15 kg
Peso bruto / Gross Weight	15,25 kg
Marcado de embalaje / Packaging Marks	Bolsa anónima / Anonymous bag
Pallet	
Medidas del Pallet / Pallet measurements	1.200 x 1.000 mm (UK)
Material pallet / Pallet material	Madera / Wood *Plástico: Bajo pedido / Plastic: Under request.
Cajas base x altura / Cartons base per layer	8 x 4
Altura total mm / Total height mm	1.750
Total, cajas por pallet / Total cartons per pallet	32
Peso neto / Net weight	480 kg
Peso bruto / Gross weight	508 kg
Preparación del pallet / Pallet preparation	-Retráctil / Retractable -Cubre pallet / Pallet cover -Plancha Cartón / Cardboard layer
Otras Notas / Others notes	
IDIOMA descripción referencia en documentación y etiquetado / LANGUAGE description reference in documentation and labeling	Estándar Documentos Español y Etiquetado Español/inglés / Standard Spanish Documents and Spanish/English labeling
Etiquetado / Labeling	
Denominación del producto, peso neto, lote y fecha de consumo. / Name of the product, net weight, batch number and best before date.	

CONCEPTO DE REVISIÓN / REVISION CONCEPT

Nuevo formato de Especificación / New specification format

APROBACIÓN CALIDAD / QUALITY APPROVAL:

Firmado Calidad / Quality Signature

APROBACIÓN CLIENTE / CLIENT APPROVAL

Firmado Cliente / Client Signature



10. OTRA INFORMACIÓN / *OTHER INFORMATION*

OGM / *GMO*

No contiene organismos modificados genéticamente, no ha sido elaborado a partir de los mismos ni ha sufrido contaminación accidental (De acuerdo con los Reglamentos CE 1830/2003 y 1829/2003). / *It does not contain GMOs nor has been manufactured from GMOs materials nor has been exposed to cross contamination (According to European Regulations EC 1830/2003, 1829/003 and Directive 18/2001).*

PESTICIDAS Y CONTAMINANTES / *PESTICIDES & CONTAMINANTS*

El producto cumple los requisitos establecidos en la legislación de la UE 396/2005 y 1881/2006. / *The product meets the requirements set in EU regulation 396/2005 and 1881/2006.*

TRATAMIENTO DEL PRODUCTO / *PRODUCT TREATMENT*

El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO. / *The product has not been irradiated nor ETO treated.*

CONCEPTO DE REVISIÓN / <i>REVISION CONCEPT</i>	
Nuevo formato de Especificación / <i>New specification format</i>	
APROBACIÓN CALIDAD / <i>QUALITY APPROVAL:</i>	APROBACIÓN CLIENTE / <i>CLIENT APPROVAL</i>
Firmado Calidad / <i>Quality Signature</i>	Firmado Cliente / <i>Client Signature</i>