

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DEFINICIÓN DE PRODUCTO



PRODUCTO: Melón (Cucumis melo L. var. reticulatus)

TIPO: Galia

VARIEDADES: London, Deneb, Ginés, Brisa, Saladino.

VALOR NUTRICIONAL (aproximado por cada 100 g de porción comestible)

Proteinas: 0.70 g Calcio: 20.00 mg Vitamina A: 1200.00 U.I. Lípidos: 0.20 g Hierro: Vitamina B1: 0.60 mg 0.02 mg Glúcidos: 12.00 g Riboflavina: 0.05 mg Vitamina C: 8.00 mg Valor energético: 35.00 Kcal Niacina: 0.90 mg Fibra alimentaria: 0.70 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: externamente amarillo, característico de la variedad, y pulpa de color homogéneo verde pálido.

Apariencia: frutos esféricos (10-20 cm de diámetro), con una piel gruesa de superficie medianamente reticulada, carne densa moderadamente firme, y con cavidad seminal compacta.

Aroma: intenso y muy aromático, característico de la variedad.

Sabor: dulce y jugoso, con valores ^oBrix entre 12-14 en frutos maduros.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mohos y levaduras: < 100.000 UFC/g Salmonella spp.: ausencia en 25g de melón

Coliformes totales: < 100.000 UFC/g Listeria monocytogenes: ausencia en 25g de melón

Aeróbios mesófilos: < 100.000 UFC/g Staphylococcus aureus: < 10 UFC/g

E. coli: < 10 UFC/g

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Fitosanitarios: trazas < LMR UE (Reglamento CE 149/2008 Límites Máximos de Residuos, y sus posteriores actualizaciones: www.ec.europa.eu/sanco_pesticides).

Cuerpos extraños: ausencia en el fruto.

DECLARACIÓN DE INTERÉS ESPECIAL

Alergenos: el producto pimiento en está declarado como sustancia alérgena (Directiva 2003/89/CE).

Organismos Geneticamente Modificados (OGM): ninguna de las variedades comercializadas son productos procedentes de semillas obtenidas mediante técnicas de manipulación genética (Directiva 70/458/CE).

CATEGORIAS COMERCIALES

Extra (premium); Primera (estándar); Segunda; Uso industrial.

MARCAS COMERCIALES

Easy Choice, Just Perfect, Sweet Choice, y específicas de clientes.

PRESENTACIÓN

Calibres: 300-450g (11); 450-600g (9); 600-700g (7); 800-950g (6); 950-1150g (5); 1150-1500g (4); 1500-

Producto a granel: unidades por envase (x14, x12, x11, x10, x9, x8, x7, x6, x5, x4, x3,).

Unidades de venta: food-tainer+flow-pack (x 1000g).

Envases: cartón 30x40; cartón 40x60; caja de plástico retornable (IFCO, POOL, SVENSKA); caja de plástico.

Paletizado: 1x1.20; europalet; palet Pool; palet Chep; palet aéreo.



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ETIQUETADO

Especificaciones de etiquetado, presentación y marcado de frutas y hortalizas (RD 1334/1999; Reglamentos CE 907/2004, CE 1580/2007): denominación del producto, categoría, calibre, número de unidades/peso neto, país de origen, identificación del envasador (nombre, dirección, número de registro sanitario), y/o las especificaciones de etiquetado exigidas por el cliente (leyenda, idioma, número de lote, código de barras).

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Código de trazabilidad: códigos numéricos que incluyen el número de partida, a través del cual se identifica el productor y el cultivo (finca y nave), la fecha de envasado (lote) y la línea de envasado.

PROCESADO

Recepción de producto, almacenamiento de producto, selección, calibrado, envasado, almacenamiento frigorífico a 7 – 9 °C, y expedición.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE TRANSPORTE

Transporte frigorífico: 8 - 9 °C

USO PREVISTO

Consumo en fresco sin piel. Se recomienda lavar el producto antes de su consumo.

Preparaciones culinarias en crudo.

Materia prima de industria de procesado (catering, 4ª gama).

DESTINO

Tipo de consumidor: Población en general (sin excepciones declaradas).

Destinos geográficos: mercado nacional, UE, países europeos no pertenecientes a la UE.

DATOS DE LA EMPRESA

Nature Choice, SAT

Ctra. Almerimar. Polígono 26. Parcela 407

04700 El Ejido (Almería) - España

Tel. +34 950 607 777; Fax +34 950 607 783

www.naturechoice-sat.com; info@naturechoice-sat.com Número de Registro Sanitario (RGSA): 21.0018873 / AL

OBSERVACIONES

Los datos que aparecen en este documento son meramente informativos.

El producto cumplirá en todo caso con la legislación vigente.