



## ESPECIFICACIÓN SPECIFICATION

EAC-ARD 006

REVISIÓN: 1

27/04/2018

Página 1 de 5

PRODUCTO / PRODUCT:

ZANAHORIA BABY 6/14 MARCA ARDO / ARDO IQF CUT  
BABY CARROTS 6/14



### • DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

El producto es elaborado a partir de raíces sanas, frescas, peladas a vapor y cortadas de la planta *Daucus Carote L.* La temperatura no deberá superar los  $-18^{\circ}\text{C}$ .

*The quick frozen small carrots are prepared from fresh healthy and sound steampeeled cut Amsterdam type roots of the plant *Daucus Carote L.* The temperature should not be warmer than  $-18^{\circ}\text{C}$ .*

Tamaño: Diámetro 6 – 14 mm; 80% debe ser del tamaño declarado. Longitud: 55 mm.

*Size: Diameter 6 – 14 mm; 80% has to be of declared size.*

*Length: 55 mm*



### • INFORMACIÓN FISIOLÓGICA / PHYSIOLOGICAL DATA

Sabor y Color / Taste & Color	Característico de zanahoria fresca / Characteristic from fresh carrots
Olor / Odour	Característico de zanahoria fresca / Characteristic from fresh carrot
Firmeza / Firmness	Firme, no duro / Firm, not tough

### • DEFINICIÓN DE DEFECTOS / DEFECTS DEFINITIONS

a)- Piezas < 25 mm / Pieces < 25 mm.	
b)- F.M	Materia extraña incluido trozos de insectos, madera, piedras, etc. / Foreign matter include such as pieces of insect, wood, stones, etc.
c)- F.E.V.M	Cualquier material vegetal de otra planta que no sea la original / Any vegetable material other than the original plant
d)- E.V.M	Esto incluye cualquier material vegetal, diferente a la zanahoria, que deriva de la planta de zanahoria / This includes any vegetable material, other than carrot root, which is derived from the carrot plant.
e)- Longitud / Length	> 55 mm
f)- Longitud / Length	> 60 mm
g)- Manchas grandes / Major	Seramente decolorada (tapa negra) o > 6 mm de superficie

<b>Confeccionó</b>	<b>Revisó</b>	<b>Aprobó</b>
Martín Marrocco	Silvia Vázquez	Stefan Hermansson



## ESPECIFICACIÓN SPECIFICATION

EAC-ARD 006

REVISIÓN: 1

27/04/2018

Página 2 de 5

<i>blemished</i>	afectada (por insectos o enfermedad) / <i>Seriously discoloured are (black top) or affected area + 6 mm (caused by insects or disease)</i>
<i>h)- Pelado defectuoso / Badly peeled</i>	Piezas de piel > 6 mm de superficie / <i>Pieces of skin &gt; 6 mm area</i>
<i>i)- Manchas menores / Minor blemishes</i>	Igual que en manchas mayores pero de 3 – 6 mm / <i>Idem as major but 3 – 6 mm</i>
<i>J)- Manchas totales / Total blemishes</i>	Manchas grandes + pelado defectuoso + manchas menores / <i>Major blemish + badly pelled + minor blemish</i>
<i>k)- Aros verdes / Green collars</i>	> 2 mm de grosor / <i>&gt; 2 mm thick</i>
<i>l)- Quebrados / Cracked</i>	Quebradura limpia mayor tamaño que la mitad de la longitud de la zanahoria o con apertura de fisura más ancho a 2 mm / <i>Clean crack greater than half the length of the carrot or with a fissure aperture wider than 2 mm.</i>
<i>m)- Dañados / Damaged</i>	<i>This is a root has been crushed by mechanical or natural means and which has been seriously deformed</i>
<i>n)- / Over / Undersize</i>	> 14 mm; < 6 mm Ø

### • TOLERANCIAS EN DEFECTOS / TOLERANCES OF DEFECTS

Muestra / *Sample*: 1000 g.

- a)- Nulo / Nil
- b)- Nulo / Nil
- c)- Nulo / Nil
- d)- 100 g.
- e)- 150 g.
- f)- 2 piezas / 2 pcs.

Muestra / *Sample*: 100 carrots

- g)- 5 piezas / 5 pcs.
- h)- 6 piezas / 6 pcs.
- i)-
- j)- 15 piezas / 15 pcs.
- k)- 15 piezas / 15 pcs.
- l)- 8 piezas / 8 pcs.
- m)- 5 piezas / 5 pcs.
- n)- 10 piezas / 10 pcs.

### • INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL VALUE

	Promedio cada 100 g. / <i>Average per 100 g.</i>	% RI *
Energía / <i>Energy</i>	117 Kj / 28 Kcal	1%
Grasas / <i>Fat</i>	0,4 g	1%
Grasas saturadas / <i>saturated fat</i>	0,1 g	1%

Confeccionó	Revisó	Aprobó
Martín Marrocco	Silvia Vázquez	Stefan Hermansson



## ESPECIFICACIÓN SPECIFICATION

EAC-ARD 006

REVISIÓN: 1

27/04/2018

Página 3 de 5

Carbohidratos / Carbohydrates	4,3 g	2%
Azúcares / Sugars	4,1 g	5%
Fibras / Fibres	2,3 g	
Proteínas / Proteins	0,6 g	1%
Sodio / Sodium	0,06 g	1,0%

(\* ) RI: Referencia de ingesta de un adulto promedio (8400 kJ/2000 kcal) / *Reference intake of an average adult (8400kJ/2000 kcal)*

### • DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS / ALLERGENS DECLARATION

Alérgenos incluidos en Anexo III de la directive 2000/12/EG <i>/ Allergen included in ANNEX IIIa of the directive 2000/13/EG</i>	Presente en el producto final debido a los ingredientes / <i>Present in end product due to ingredients</i>		Naturaleza del ingredient / <i>Nature of the constituent</i>	Presencia no intencional / <i>Unintended presence</i>	
	YES	NO		YES	NO
Gluten / <i>Gluten</i>		X			X
Crustáceos / <i>Crustaceans</i>		X			X
Huevos / <i>Eggs</i>		X			X
Pescado / <i>Fish</i>		X			X
Maní / <i>Peanuts</i>		X			X
Soja / <i>Soybeans</i>		X			X
Leche / <i>Milk</i>		X			X
Nueces / <i>Nuts</i>		X			X
Apio / <i>Celery</i>		X			X
Mostaza / <i>Mustard</i>		X			X
Sésamo / <i>Sesame</i>		X			X
Sulfitos / <i>Sulphur Dioxide (&gt; 10 ppm)</i>		X			X
Lupino / <i>Lupine</i>		X			X

<b>Confeccionó</b>	<b>Revisó</b>	<b>Aprobó</b>
Martín Marrocco	Silvia Vázquez	Stefan Hermansson



## ESPECIFICACIÓN SPECIFICATION

EAC-ARD 006

REVISIÓN: 1

27/04/2018

Página 4 de 5

Moluscos / <i>Molluscs</i>		X			X
Maíz / <i>Maize</i>	Puede contener trazas. / <i>May contain traces</i>				
Zanahoria / <i>Carrots</i>	Puede contener trazas / <i>May contain traces</i>				

### • MICROBIOLOGÍA / *MICROBIOLOGY*

Análisis / <i>Analysis</i>	Objetivo / <i>Target</i>	Máximo / <i>Maximum</i>
Mesófilos Aerobios / <i>Aerobic Count Plate</i>	500.000 UFC/ g	1.500.000 UFC / g
<i>Enterobacteriaceae</i>	1000 UFC/ g	10.000 UFC/ g
<i>E. coli</i>	10 UFC/ g	100 UFC/ g
Hongos y levaduras / <i>Yeasts &amp; Molds</i>	1.000 UFC/ g	5.000 UFC/ g
<i>Listeria monocytogenes</i>	10 UFC/ g	100 / g
<i>Salmonella sp.</i>	Absent / 25 g	Absent / 25 g

### • EMPAQUE Y CONDICIONES DEL PRODUCTO / *PACKAGING AND PRODUCTO CONDITIONS:*

**Peso neto / *Net weight:*** 10 kg / 22lb.

**Materiales de empaque / *Packaging materials***

Bolsa / *bag:* blanca impresa / *printed, White.*

Caja / *case:* blanca impresa / *printed, White.*

Cinta adhesiva / *tape:* transparente / *transparent.*

**Almacenamiento y transporte / *Storage and transport:*** El producto debe ser almacenado y transportado a temperaturas menores a -18°C. / *The product must be stored and transported at 0°F or below.*

**Vida útil / *shelf life:*** 30 meses a -18°C a partir de la fecha de manufactura / *30 months at 0°F from manufacturing date.*

### • DECLARACIONES / *DECLARATIONS*

**OGM / *GMO:*** Producto libre de OGM. / *Product free from OGM.*

**Aditivos / *additives:*** Este producto no contiene ningún aditivo. / *This product does not contain any additives.*

**Irradiación / *Irradiation:*** Este producto no fue tratado con radiaciones ionizantes. / *This product was not treated with ionizing radiation.*

**Origen / *Origin:*** Países Bajos – Bélgica / *Netherlands – Belgium*

Confeccionó	Revisó	Aprobó
Martín Marrocco	Silvia Vázquez	Stefan Hermansson



**ESPECIFICACIÓN**  
*SPECIFICATION*

EAC-ARD 006

REVISIÓN: 1

27/04/2018

Página 5 de 5

**Destino / Uso:** Para consumirlo directamente o en comidas preparadas o productos horneados. /*Directly consume or prepared foods, baked good.*

<b>Confeccionó</b>	<b>Revisó</b>	<b>Aprobó</b>
Martín Marrocco	Silvia Vázquez	Stefan Hermansson