



FICHA TECNICA DE JUDIA
(Phaseolus vulgaris L)

PC-17.A/A-01.J
Ed.:02
12/06/2018

DEFINICIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: Judía (*Phaseolus vulgaris* L)

TIPOS/VARIEDADES: Judía Plana (Perona, Helda, entre otras) y Judía redonda (Strike, entre otras).

VALOR NUTRICIONAL (aproximado por cada 100 g de producto crudo) Valor bibliográfico CIQUAL

Valor energético: 130 kJ/31 kcal.

Grasas: 0,21 g (de las cuales saturadas: 0,06g).

Hidratos de carbono: 3,85g (de los cuales azúcares: 3,03g).

Proteínas: 1,85 g.

Sal: 0,0096 g.

PARAMETROS FISICOS Y ORGANOLÉPTICOS (Reglamento UE 543/2011 y modificaciones posteriores)

- **Color:** Verde, más o menos claro, aunque existen variedades amarillas o incluso con manchas de color oscuro.
- **Apariencia:** Alargada. Pueden ser cilíndricas o aplanadas. Tienen una longitud de 10 a 20 centímetros según la variedad a la que pertenezcan.
- **Aroma:** Intenso característico.
- **Sabor:** Sabor suave en ocasiones con un toque dulzón.

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

Salmonella spp., *Listeria monocytogenes*, *E. coli*. Inferior a valores establecidos en Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

PARAMETROS QUÍMICOS

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

Metales: Inferior a los valores establecidos en Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

DECLARACIÓN DE INTERÉS ESPECIAL

Alérgenos: El producto no está declarado como sustancia alérgena (Directiva 2003/89/CE).

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

CATEGORÍAS/ CALIBRES COMERCIALES

- Primera; Segunda.

MARCAS COMERCIALES

- Les Passionnes, Dynaverde, IFCO (Verde, negro), EPS, Genérica y específicas de clientes.



FICHA TECNICA DE JUDIA
(Phaseolus vulgaris L)

PC-17.A/A-01.J
Ed.:02
12/06/2018

PRESENTACIÓN/ ENVASADO

- **Acondicionado:** Productos a granel, flow-pack, malla, otros.
- **Unidades de venta:** Flow-pack, malla, bandeja, otras.
- **Envases:** Cartón, Madera, Plástico, IFCO, EPS.
- **Paletizado:** 1x 1,20; Europale; Pale Chep, otros.

ETIQUETADO

Especificaciones de la Orden de 15 de Julio de 2009 (Junta de Andalucía), de acuerdo con lo previsto en el Reglamento (CE) 1580/2007: denominación del producto, categoría, calibre, número de unidades/peso neto, lote, trazabilidad, país de origen, identificación del envasador, y/o las especificaciones del cliente.

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

- Código de trazabilidad: Número de lote ó trazabilidad.

PROCESADO

Recepción > Almacenamiento (Tª ambiente/refrigerada 8-12°C) > Manipulado (selección, limpieza, calibrado, envasado, acondicionado) > Almacenamiento (Tª ambiente/refrigerada 8-12°C) > Expedición

CONDICIONES ÓPTIMAS

- Transporte y almacenamiento logístico: 8-10 °C.

USO PREVISTO

- Vida útil: 10 días (en las condiciones óptimas) o hasta el deterioro de sus características.
- Consumo en fresco. Se recomienda lavar el producto antes de su consumo.
- Preparaciones culinarias (en crudo o con tratamiento térmico).
- Materia prima para industria conservera e industria de procesado.

DESTINO

- **Origen:** España, UE.
- **Tipo de consumidor:** Población en general (sin excepciones declaradas).
- **Destinos geográficos:** UE, mercado nacional, otros.

DATOS DE LA EMPRESA

DYNAVERDE, S.A. · C.I.F.: A-04290656 · <http://www.dynaverde.com/>
Calle II, Nº 47. Polígono Industrial La Redonda, C.P.: 04710, El Ejido (Almería).
Teléfono: + 34 950 489 115. · Fax: + 34 950 482 243. · Mail: info@dynaverde.com.
Numero de Registro Sanitario: 21.25300/AL · Andalucía R.I.A.: 04/40.950.
Nº Operador: 04/A04290656/001.

OBSERVACIONES

- Los datos que aparecen en este documento son meramente informativos. El producto cumplirá en todo caso la legislación vigente y los requisitos legales para la seguridad alimentaria.