

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Febrero 2018
Página 1 de 4
Rev.: 05

SALTEADO MEDITERRÁNEO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este producto se elabora a partir de ingredientes congelados por sistema IQF para conseguir una calidad óptima. Se realiza una mezcla de Calabacín prefrito, Cebolla, judía verde, Champiñón y Zanahoria.

2. COMPOSICIÓN

Producto	% Mezcla
- Calabacín prefrito 20x20 (Calabacín y aceite de girasol)	40
- Cebolla 10x10	20
- Judía verde cortada	20
- Champiñón laminado > 50 mm	10
- Zanahoria bastones	10

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Todos los ingredientes estarán:

- sanos, libres de zonas con podredumbre
- libres de materias extrañas
- libres de insectos u otros animales originarios de la materia prima

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto

Color atractivo destacando el color dorado del calabacín prefrito, el verde de la judía y el naranja de la zanahoria.

Sabor

Característico de la mezcla. Exento de sabores extraños.

Textura

Su textura ha de ser firme y uniforme en todos los ingredientes.

5. VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)

Valor energético	213,8 kJ 51,1 kcal
Grasas	1,4 g
Ácidos grasos saturados	0,21 g
Hidratos de Carbono	5,7 g
Azúcares	2,0 g
Fibra alimentaria	2,0 g
Proteínas	2,2 g
Sal	0,024 g

6. GMO'S

Todos los ingredientes utilizados procederán de semillas no modificadas genéticamente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Febrero 2018
Página 2 de 4
Rev.: 05

SALTEADO MEDITERRÁNEO

7. ALERGENOS

El producto no es alérgeno, no contiene ingredientes alérgenos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alérgeno tal y como se establece en el Anexo II del Reglamento Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

8. IONIZACIÓN

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

El producto se mantendrá correctamente envasado a una temperatura igual o inferior a -18°C .

10. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

Poner en la sartén una cucharada de aceite de oliva, dejar que se caliente bien y verter la mezcla congelada, remover continuamente el producto en la sartén de 8 a 13 minutos. Se añade un poquito de sal y está listo para servir.

El producto de la bolsa o caja que no se vaya a utilizar se volverá a cerrar, para devolverlo lo más rápido posible al congelador.

ATENCIÓN: No volver nunca a congelar producto que se haya descongelado.

11. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

- 30 meses tras la fecha de envasado a granel o en cajas de 10 kg, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C .
- 24 meses tras la fecha de envasado en bolsas, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C .

12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN

Envases:

- Octóbín de cartón con bolsón de plástico (polietileno de baja densidad) azul.
- Caja de cartón de 10Kg de capacidad con bolsa de plástico (polietileno de alta densidad) azul.
- Bolsa de diferentes formatos.

13. PROCESO



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Febrero 2018
Página 3 de 4
Rev.: 05

SALTEADO MEDITERRÁNEO

14. DEFECTOS

La presencia de los defectos que se relacionan a continuación no debe exceder los límites indicados para cada uno de ellos. El control de defectos debe realizarse sobre una muestra de 1500 g.

Las tolerancias de defectos expresados en porcentaje se aplicarán sobre la cantidad de cada ingrediente de la mezcla.

Las tolerancias de defectos expresados en unidades por kilo se aplicarán sobre la totalidad de la mezcla.

DEFECTOS	TOLERANCIAS
1. Defectos de color	Máx 1%
2. Defectos de corte	Máx 2%
3. Restos de vainas o ramas de la planta	2 unidades / 1 Kg
4. Migas	Máx. 1%
5. Materias extrañas vegetales	1 unidad / 1 Kg
6. Materias extrañas	Ausencia

DEFINICIÓN DE DEFECTOS:

1. Defectos de color.

- Calabacín prefrito: unidades negruzcas o muy oscuras.
- Cebolla: unidades con tonalidad verde o amarilla pronunciada.
- Champiñón: unidades con coloraciones parduzcas.
- Judía verde extrafina cortada: unidades con coloraciones grisáceas o amarillentas.
- Zanahoria bastones: unidades de coloración diferente al naranja típico en más del 50 % de su superficie.

2. Defectos de corte.

Presencia de unidades de calabacín en los que la cuchilla no ha podido cortar limpiamente las piezas, piezas unidas o piezas de un tamaño superior a 1,5 veces las dimensiones normales.

3. Restos de vainas o ramas de la planta.

Presencia de partes de la vaina que protege a la judía verde, o trozos de las ramas de la planta.

4. Migas.

Trocitos de los ingredientes cuyas dimensiones sean menores a la mitad de las dimensiones normales de cada ingrediente.

5. Materias extrañas vegetales.

Presencia de materiales vegetales no propios del producto.

6. Materias extrañas.

Presencia de materiales no propios del producto.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Febrero 2018
Página 4 de 4
Rev.: 05

SALTEADO MEDITERRÁNEO

15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA

	n	c	m	M
Recuento total aerobios mesófilos	5	2	10^5	10^6
Enterobacteriaceas	5	2	10^3	10^4
Coliformes totales	5	2	10^2	10^3
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10^2
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10	10^2
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia / 25g	Ausencia / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	2	10	10^2

16. RESIDUOS DE PESTICIDAS, METALES PESADOS, NITRATOS Y NITRITOS

El contenido de residuales de pesticidas, metales pesados, nitratos y nitritos cumple la Legislación Europea vigente.

Los análisis son realizados por un laboratorio externo acreditado.

17. ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

En el etiquetado del producto aparece:

- Identificación del proveedor
- La descripción del producto
- El número de lote
- La fecha de caducidad
- Las condiciones de conservación
- Peso neto

En el etiquetado del pallet aparece:

- Localizador de almacenamiento
- Nº de pallet
- Fecha de caducidad
- Descripción del producto
- Lote
- Nº referencia del producto
- Peso neto
- Identificación del proveedor

La trazabilidad del producto responde a cualquiera de los siguientes elementos:

- Lote
- Nº de pallet