

PAELLA DE MARISCO 2**1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

La paella de marisco es un producto que se elabora a partir de ingredientes congelados por sistema IQF para conseguir una calidad óptima. Es una mezcla de arroz amarillo, calamar, mejillón, gamba, guisante, pimiento rojo, aceite de girasol, saborizante y sal.

2. COMPOSICIÓN

Producto	% Mezcla
- Arroz amarillo (arroz, sal y cúrcuma)	60
- Calamar anilla (calamar , estabilizante E-330, E-331)	9
- Mejillón	8,5
- Gamba pelada cruda 90/120 (gamba , sal, agua)	7,5
- Guisante	5
- Pimiento rojo	4
- Salsa:	
. Aceite de girasol	4
. Saborizante (lactosa , gamba en polvo, sal, potenciador del sabor E621, dextrosa (trigo), aroma, acidulante E330).	1,5
. Sal	0,5

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Todos los ingredientes estarán:

- libres de materias extrañas

En el caso de los vegetales:

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

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**Aspecto**

Atractivo con intenso contraste de coloración de los diferentes ingredientes.

Sabor

Característico de la mezcla, debe ser aromático. Exento de sabores extraños.

Textura

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

5. VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)

Valor energético	552,0 kJ 132,0 kcal
Grasas	3,8 g
Ácidos grasos saturados	0,6 g
Hidratos de Carbono	18,4 g
Azúcares	0,4 g
Fibra alimentaria	2,7 g
Proteínas	4,7 g
Sal	1,1 g

6. GMO's

Los ingredientes vegetales de la mezcla procederán de semillas no modificadas genéticamente. El resto de ingredientes no procederán ni contendrán organismos modificados genéticamente.

PAELLA DE MARISCO 2**7. ALERGENOS**

Este producto contiene alérgenos: moluscos y derivados, crustáceos y derivados, leche y derivados, alérgeno tal y como se establece en el Anexo II del Reglamento N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

8. IONIZACIÓN

El producto no ha sido ionizado y 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

Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén y añadir el producto sin descongelar, sazonar al gusto y rehogar 6-7 minutos removiendo de vez en cuando. O bien, poner la mezcla sin descongelar en un recipiente adecuado en el microondas, aliñarlas con aceite y sal, taparlas y calentarlas a temperatura máxima 7-8 minutos.

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.

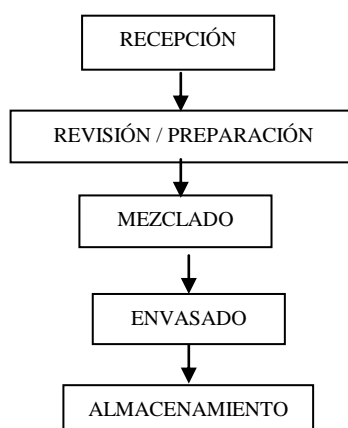
11. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

- 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 bolsa, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN

Envases:

- . octobín 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

PAELLA DE MARISCO 2**14.- DEFECTOS**

La presencia de los defectos que se relacionan a continuación no debe exceder de los límites indicados para cada uno de ellos. El control de defectos debe realizarse sobre una muestra de 500 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% en peso
2. Pieles sueltas	Máx 1% en peso
3. Defectos de corte	Máx 2% en peso
4. Materias extrañas vegetales	1 unidad / 1 Kg
5. Materias extrañas	Ausencia

DEFINICIÓN DE DEFECTOS:**1. Defectos de color.**

Unidades de un color diferente al típico de cada ingrediente.

2. Migas.

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

3. Defectos de corte.

Presencia de unidades cuyas dimensiones sean mayores a 1,5 veces las dimensiones normales de cada ingrediente.

4. Materias extrañas vegetales.

Presencia de materiales vegetales no propios del producto.

5. Materias extrañas.

Presencia de materiales no propios del producto.

15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA

	n	c	m	M
Recuento total aerobios mesófilos	5	2	10 ⁵	10 ⁶
Enterobacteriaceas	5	2	10 ³	10 ⁴
<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

PAELLA DE MARISCO 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 pallet