

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	Fecha: Enero 2015 Página 1 de 5 Rev.: 02
<b>BROCCOLI HOSTELERIA</b>		

## **1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

El brócoli (*Brassica oleracea* L. convar. *botrytis*) debe estar frescos, sanos y libres de materias extrañas a la planta.

Durante el proceso de fabricación el brócoli se selecciona, se trocea para posteriormente escaldarse y se ultracongelan I.Q.F. hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

## **2. COMPOSICIÓN**

100 % brócoli

## **3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

El brócoli estará:

- sano, libre de zonas de podredumbre
- limpio de barro o piedras
- libre de insectos u otros animales que pueda albergar el producto

## **4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

### **Aspecto**

Color homogéneo verde intenso. Se aceptan zonas homogéneas verde-amarillas que pueden aparecer en los bordes del florete, estos se producen cuando las cabezas son muy compactas y al no estar suficientemente expuestos al sol no poseen clorofila.

### **Sabor**

Característico del brócoli .Exento de sabores extraños.

### **Textura**

Su textura ha de ser tierna, sin partes fibrosas difíciles de masticar tras la cocción. Tampoco debe tener textura blanda.

## **5.- VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)**

Valor energético	142,8 Kjul 34,1 Kcal
Grasas	0,5%
Ácidos grasos saturados	0,02%
Hidratos de Carbono	3,5%
Azúcares	1,47 %
Fibra alimentaria	3,0 %
Proteínas	2,4%
Sal	0,03 %

## **6.- GMO'S**

El broccoli procederá de semillas no modificadas genéticamente.

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	Fecha: Enero 2015 Página 2 de 5 Rev.: 02
<b>BROCCOLI HOSTELERIA</b>		

## **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 N° 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**

Verter el brócoli en un recipiente con agua hirviendo y cocer durante 4 o 5 minutos. Eliminar el agua de cocción y aderezarla al gusto.

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**

24 meses tras la fecha de envasado, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

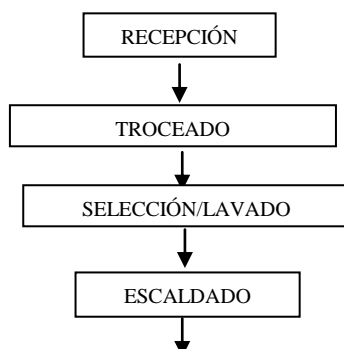
## **12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN**

<b>Broccoli 40/60</b>	El 80% de los floretes debe estar dentro del calibre. El calibre se mide por el lado más estrecho del florete.
-----------------------	--

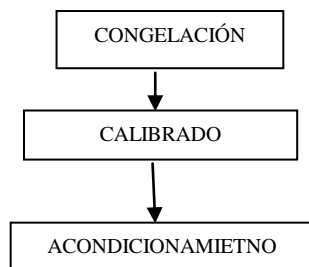
Envases:

- 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**



	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	Fecha: Enero 2015 Página 3 de 5 Rev.: 02
<b>BROCCOLI HOSTELERIA</b>		



#### **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 1Kg:

DEFECTOS	TOLERANCIA
	40/60
	Unidades / 1 Kg
1. Defecto de color (marrón o rojo > 20 mm).	≤ 4
2. Manchas pequeñas ( 2 a 6 mm)	≤ 5
3. Manchas grandes (> 6 mm)	≤ 3
4. Defecto madurez	≤ 3
5. Mal cortadas, tallo largo.	≤ 8
6. Hojas en el florete o en el tallo.	≤ 6
7. Migaja	Max 3% en peso
8. Tallos sueltos.	Max.2% en peso
9. Materia extraña vegetal	≤ 2
10. Materia extraña.	0

#### **DEFINICIÓN DE DEFECTOS:**

##### **1. Defecto de color (marrón o rojo > 20 mm)**

Unidades con color diferente al color verde típico del brócoli (marrón o rojo en un área mayor de 20mm).

##### **2. Manchas pequeñas**

Unidades con manchas pequeñas en el tallo o en el florete (2 a 6 mm).

##### **3. Manchas grandes.**

Unidades con manchas en el tallo o en el florete mayor de 6mm.

##### **4. Defecto de madurez.**

Presencia de flores abiertas en el florete, esas flores tienen una coloración amarilla.

##### **5. Unidades mal cortadas, tallo largo.**

- **Calibre 40/60:** La largura del tallo no debe exceder el diámetro del florete.

##### **6. Pequeñas hojas en el tallo y el florete.**

Presencia de hojas > 2 cm. en el tallo o en el florete.

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	Fecha: Enero 2015 Página 4 de 5 Rev.: 02
<b>BROCCOLI HOSTELERIA</b>		

### 7. Migaja

Presencia de migaja o tallos.

40/60	Unidades que pasan a través de un tamiz de 11,2mm.
-------	--

### 8. Tallos sueltos.

40/60	Unidades de tallos de brócoli sueltas.
-------	--

### 9. Materia extraña vegetal.

Materia extraña vegetal diferente al brócoli.

### 10. Materia extraña

Materia que no procede de la planta.

### 11. Hojas

Hojas o trozos de hojas de brócoli sueltas, cuya superficie total sea inferior a 10 cm<sup>2</sup>.

## 15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA

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

## 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

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	Fecha: Enero 2015 Página 5 de 5 Rev.: 02
<b>BROCCOLI HOSTELERIA</b>		

En el etiquetado del pallet aparece:

- Localizador de almacenamiento
- N° de pallet
- Fecha de caducidad
- Descripción del producto
- Lote
- N° referencia del producto
- Peso neto
- Identificación del proveedor

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

- lote
- n° pallet