

FRUTOS DEL BOSQUE**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 Grosella roja, fresas, mora, frambuesa crumble, grosella negra y arándanos.

2. COMPOSICIÓN

Producto	% Mezcla*
- Grosella Roja	28
- Fresas 10x10	27
- Grosella Negra	15
- Frambuesa	14
- Mora	10
- Arándanos	6

**La formulación/receta del lote de mezcla queda garantizada por el balance de masas de los ingredientes en el momento de su uso, cuando se incorporan en la preparación de la mezcla, pudiendo darse desviaciones en la dosificación a los envases.*

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.

Sabor

Característico de la mezcla. Exento de sabores extraños.

Textura

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

FRUTOS DEL BOSQUE**5. VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)**

Valor energético	207 kJ 49 kcal
Grasas	0 g
Ácidos grasos saturados	0 g
Hidratos de Carbono	9,6 g
Azúcares	7,5 g
Fibra alimentaria	3,4 g
Proteínas	1,0 g
Sal	0 g

Origen valores nutricionales:

Los valores nutricionales se han obtenido a partir análisis Informe CNTA N° 9193660, fecha de emisión: 12/08/24

6. GMO'S

Todos los ingredientes utilizados procederán de semillas no modificadas genéticamente.

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

Para elaboraciones calientes: utilizar sin descongelar

Para elaboraciones frías: utilizar a conveniencia.

Si desea consumirlo descongelado, introduzca la fruta en el frigorífico durante aproximadamente 5 horas, colocando el producto sobre un plato en una sola capa.

Ideal para Batidos, smoothies, cócteles y repostería.

FRUTOS DEL BOSQUE

El producto de la bolsa o caja que no se vaya a utilizar se volverá a cerrar, para devolverlo lo más rápidamente 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

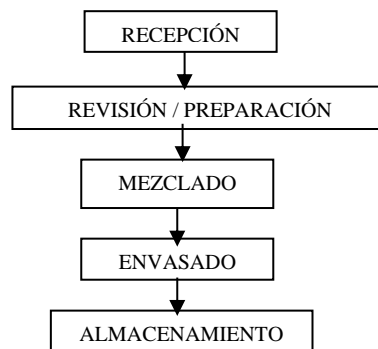
Envases:

-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



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 500 g.

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

FRUTOS DEL BOSQUE

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

DEFECTOS	TOLERANCIAS
1. Defectos de color	Máx. 2 %
2. Migas	Máx. 5 %
3. Restos hojas o tallos de la planta	4 unidades / 1 Kg
4. Materias extrañas vegetales	1 unidad / 1 Kg
5. Materias extrañas	Ausencia
6. Unidades pegadas	10%

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

Unidades de color diferente al típico de la mezcla.

2. Migas.

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

3. Restos de hojas o ramas de la planta.

Presencia de partes de hojas o trozos de las ramas de la planta.

4. Materias extrañas vegetales.

Presencia de materiales vegetales no propios del producto.

5. Materias extrañas.

Presencia de materiales no propios del producto.

6. Unidades pegadas.

Grupos de dos o más unidades adheridas entre sí.

15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA

	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	≤100 ufc/g	≤1000 ufc/g
<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado / 25g	No detectado / 25g

FRUTOS DEL BOSQUE

<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g	100 ufc/g
-------------------------------	---	---	-----------	-----------

R.E. 2073/2005

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
- 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