

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Diciembre 2024

Pág 1 of 5

Rev.: 00

### VERDURAS ESCABECHADAS

#### **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 pimientos rojos y amarillos asados, cebolla roja asada, sazónador y aceite de oliva.

#### **2.- COMPOSICIÓN**

<b>Producto</b>	<b>% Mezcla (*)</b>
- Pimiento rojo asado	38
- Pimiento amarillo asado	37
- Cebolla roja asada	20
- Sazónador (sal, aroma, azúcar, hierbas, especias)	3
- Aceite de oliva	2

*\*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 FÍSICO-QUÍMICAS**

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**

Atractivo con intenso contraste de coloración de los diferentes ingredientes.

##### **Sabor**

Característico de la mezcla. Exento de sabores extraños.

##### **Textura**

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

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Fecha: Diciembre 2024

Pág 2 of 5

Rev.: 00

**VERDURAS ESCABECHADAS****5.- VALOR NUTRICIONAL (por 100 g)**

Los valores nutricionales proceden de analítica de laboratorio externo (Informe N°: **9513690**, fecha de emisión: **13/12/2024**)

Valor energético	293 kJ 70 kcal
Grasas	1,7 g
Ácidos grasos saturados	0,3 g
Hidratos de Carbono	10 g
Azúcares	6,9 g
Fibra alimentaria	3,5 g
Proteínas	1,7 g
Sal	0,73 g

**6.- GMO'S**

Todos los ingredientes utilizados procederán de semillas no modificadas genéticamente.

**7. ALERGENOS**

El producto no contiene alérgenos 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**

Sartén: calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén. Echar el producto directamente sin descongelar, saltear a fuego medio durante 6-7 minutos, removiendo de vez en cuando.

Horno: precalentar el horno a 180 °C. Echar el producto de la bolsa en un recipiente apto para horno directamente sin descongelar y cocinar durante 10-12 minutos. Remover a mitad del cocinado.

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

**VERDURAS ESCABECHADAS**

**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**

PRODUCTO	PROCESO	CARACTERÍSTICAS
Pimiento rojo	Asado	Ancho 12mm
Pimiento amarillo	Asado	Ancho 12mm
Cebolla roja	Asado	Grosor 5/6 mm Longitud natura

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 1000 g.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Diciembre 2024

Pág 4 of 5

Rev.: 00

### VERDURAS ESCABECHADAS

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	TOLERANCIAS	DEFINICIÓN OPERATIVA
DEFECTO DE CORTE	% en peso	<= 15	Unidades en las que la cuchilla no ha podido cortarlas limpiamente, piezas unidas o piezas de un tamaño superior a 1,5 veces las dimensiones normales.
UNIDADES <20 MM LONGITUD	% en peso	<= 10	Unidades con longitud inferior a 20 mm
UNIDADES >120 MM LONGITUD	% en peso	<= 10	Unidades con longitud superior a 120 mm
DEFECTO DE COLOR	% en peso	<= 3	Unidades con coloración diferente a la típica del pimiento amarillo.
PRESENCIA DE PEPITAS	Ud/Kg	<= 10	Presencia de semillas propias del pimiento
DEFECTO MAYOR	Ud/Kg	<= 6	Unidades que presentan manchas, heridas o roces mayores de 6 mm o bien presencia de daños apreciables de ataque de insectos, podredumbre, enfermedades
DEFECTO MENOR	Ud/Kg	<= 12	Unidades que presentan manchas, heridas o roces entre 2 y 6 mm o bien presencia de daño poco importante de ataque de insectos, podredumbre, enfermedades
MATERIA VEGETAL	Ud/2 Kg	<= 2	Materia vegetal procedente de la planta
MATERIA EXTRAÑA VEGTAL	Ud/Kg	Ausencia	Materia vegetal no procedente de la planta
MATERIA EXTRAÑA	Ud/Kg	Ausencia	Materia no procedente de la planta, como piedras, insectos, madera...
UNIDADES MARCADAS	% en peso	>= 35	Materia no procedente de la planta, como piedras, insectos, madera...

### 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
<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

---

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Diciembre 2024  
Pág 5 of 5  
Rev.: 00

---

### VERDURAS ESCABECHADAS

---

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