COLES DE BRUSELAS

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Las coles de Bruselas (*Brassica oleracea* L. convar. *oleracea* var. *gemmifera* DC) deben estar sanas, libres de materias extrañas a la planta.
Durante el proceso de fabricación las coles de Bruselas se seleccionan, se repasan, se escaldan y se ultracongelan I.Q.F. hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a –18°C.

2. COMPOSICIÓN

100 % Coles de Bruselas (puede contener trazas de ácido cítrico)

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Las coles de Bruselas estarán:

- sanas y en buen estado
- limpio de barro o piedras
- libre de insectos u otros animales que pueda albergar la planta

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto
Color verde uniforme.
Sabor
Característico de coles de Bruselas. Exento de sabores extraños.
Textura
Su textura ha de ser tierna, no excesivamente blanda o dura.

5.- VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)

Valor energético	176 kJ 42 kcal
Grasas	0.2g
Ácidos grasos saturados	0,1g
Hidratos de Carbono	4.8 g
Azúcares	2.3 g
Fibra alimentaria	4.3g
Proteínas	3.1 g
Sal	0.06g

6.- GMO'S

Las coles de bruselas 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 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 -18ºC.

10. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

Poner las coles de Bruselas en agua con sal cuando ésta comience a hervir, sacarlo tras unos 5 ó 6 minutos de cocción de forma que el producto todavía esté firme. 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.

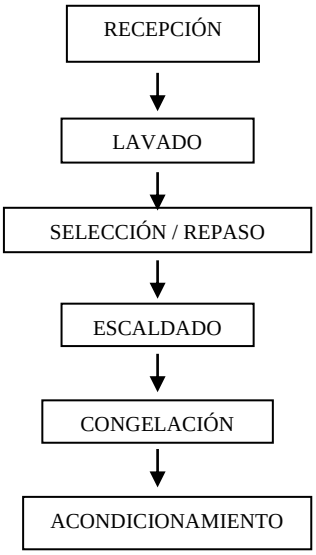
11. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

- 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 –18ºC.
- 24 meses tras la fecha de envasado en bolsa, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a –18ºC.

12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN

Coles de bruselas 15/25	Diámetro entre 15 y 25mm.
Coles de bruselas 25/32	Diámetro entre 25 y 32 mm.

13.- PROCESO



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 1000 g.

DEFECTOS	**TOLERANCIAS**	
	15/25	**25/32**
1. Uds.Dañadas Mecánicamente	5 ud/Kg	
2.Corte oxidado o marrón	4 ud/Kg	
3. Materia extraña vegetal	Ausencia	
4. Materia extraña	Ausencia	
5. Tallos >5mm	3 ud/Kg	
6. Manchas entre 3 y 6 mm.	10 ud/Kg	
7. Manchas >6 mm.	4 ud/Kg	
8. Unidades calibre >34mm y/o <22 mm	-	Máx. 10% en peso

Unidades calibre >25mm y/o <15 mm	Máx. 10% en peso	-

DEFINICIÓN DE DEFECTOS:

1. Unidades dañadas mecánicamente

Unidades con las hojas exteriores deterioradas por causa mecánica.

2. Corte oxidado o marrón

Unidades con coloraciones negruzcas o marronáceas en más de la mitad de su superficie.

3. Materias extrañas vegetales.

Presencia de materias vegetales no propias del producto.

4. Materias extrañas.

Presencia de materias no propias del producto.

5. Tallos >5mm

Unidades con tallo superior a 5mm y/o unidades que han sufrido un corte en la parte incorrecta.

6. Manchas entre 3 y 6 mm

Unidades con manchas de tonalidad marronácea o negruzca de un diámetro entre 3 y 6 mm.

7. Manchas > 6 mm

Unidades con manchas de tonalidad marronácea o negruzca de un diámetro mayor de 6 mm.

8. Unidades fuera de calibre

Unidades cuyo calibre es mayor de 34 mm y menor de 22 mm para las coles 25/32.
Unidades cuyo calibre es mayor de 25 mm o menor de 15 mm para las coles 15/25.

15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA

	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	≤100 ufc/g	≤1000 ufc/g
Salmonella	5	0	No detectado / 25g	No detectado / 25g
Listeria monocytogenes	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
- 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