MEZCLA PARA SOFRITO

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 con Cebolla, Tomate Piel, Pimiento Rojo, Pimiento Verde, Aceite Refinado de Girasol y Diente de Ajo Picado.

2. COMPOSICIÓN

Producto	%Mezcla
Cebolla 6x6mm	40
Tomate Piel 10x10	25
Pimiento Verde	15
Pimiento Rojo	15
Aceite refinado de girasol	3
Ajo picado 3x3mm	2

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

3. CARACTERÍSTICAS FISICAS

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, 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

Energía	218 Kjul 52 Kcal
Grasa	3,2 g
Grasas saturadas	0,4g
Hidratos de Carbono	4,4 g
Azúcares totales	2,8 g
Fibra	1,5 g
Proteínas	0,8 g
Sal	0,02 g

Valores nutricionales: valores medios de análisis

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

Producto listo para cocinar
Sartén: poner 2 cucharadas de aceite de oliva, dejar que se caliente bien y verter la mezcla sin descongelar. Saltear a fuego medio durante 7-9 minutos aproximadamente removiendo regularmente.

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



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
1. Defectos de color	Máx. 2% en peso
2. Pieles	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. Pieles.

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
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
- 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