

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**GUARNICIÓN DE VERDURAS PREFRITAS SF****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 Berenjena frita cubos, Calabacín asado, Cebolla frita cubos, Pimiento rojo cubos y Pimiento verde cubos.

2. COMPOSICIÓN

Producto	% Mezcla
- Berenjena frita cubos 20x20 (berenjena y aceite de girasol)	30
- Calabacín asado 14x18x20	30
- Pimiento rojo 20x20	15
- Pimiento verde 20x20	15
- Cebolla frita 10x10 (cebolla y aceite de girasol)	10

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 (en el caso de las verduras)
- libres de materias extrañas
- libres de insectos u otros animales originarios de la materia prima

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**Aspecto**

Atractivo, color dorado o levemente tostado debido al proceso de fritura a que se someten los ingredientes fritos destacando con el color llamativo del pimiento rojo y verde.

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

Valor energético	374 kJ 90 kcal
Grasas	6,8 g
Ácidos grasos saturados	0,7 g
Hidratos de Carbono	5,0 g
Azúcares	2,6 g
Fibra alimentaria	1,7 g
Proteínas	1,5 g
Sal	0,02 g

6.- GMO'S

Todos los ingredientes utilizados procederán de semillas no modificadas genéticamente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**GUARNICIÓN DE VERDURAS PREFRITAS SF****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 -18°C.

10. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

Descongelar o calentar la mezcla en el microondas durante unos 5 minutos, pudiéndose condimentar con alguna salsa al gusto del consumidor. También puede saltearse en sartén con el fin de freír el pimiento y calentar el producto, se añade unas gotitas de aceite a la sartén, cuando esté caliente verter la mezcla y remover continuamente durante unos 6 u 8 minutos. Sazonar al gusto.

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 bolsa, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

12. FORMATOS Y PRESENTACION

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

GUARNICIÓN DE VERDURAS PREFRITAS SF
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 500 g.

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

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

DEFECTOS	TOLERANCIAS
1. Defectos de color	Máx. 1% en peso
2. Pieles	Máx. 1% en peso
3. Defectos de corte	Máx. 5% 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 dorado o levemente tostado de los ingredientes, colores marrones oscuros o negros por exceso de fritura.

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
<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

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
- nº pallet