

REVUELTO DE HONGOS

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 setas de Ostra, Boletus (luteus y Edulis), Nameko y Shiitake.

2. COMPOSICIÓN

Producto	% Mezcla (*)
- Seta de Ostra Entera	35
- Seta Boletus Luteus	28
- Seta Nameko Entera	22
- Seta Boletus Edulis	10
- Seta Shiitake Entera	5

**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

Atractivo con contrastes de coloraciones y formas.

Sabor

Característico de la mezcla, con un sabor muy pronunciado a Boletus edulis. Exento de sabores extraños.

Textura

Su textura tierna pero firme.

5. VALOR NUTRICIONAL

Valor energético	84 KJ 20 Kcal
Grasas	0 g
Ácidos grasos saturados	0 g
Hidratos de Carbono	2,3 g
Azúcares	0,4 g
Fibra alimentaria	2,1 g
Proteínas	1,6 g
Sal	0,095 g

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**REVUELTO DE HONGOS****6. GMO's**

Los ingredientes de la mezcla 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

Poner en una sartén 2 cucharadas de aceite de oliva, dejar que se caliente bien y verter la mezcla congelada, remover continuamente el producto en la sartén aproximadamente 10 minutos. Se añade un poco de sal y está listo para servir.

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

Calibre:

Producto	Calibre	Tolerancia uniformidad tamaño
Seta de Ostra trozos (diámetro del sombrero)	10-45mm	30%
Seta Boletus Luteus	25-25mm	30%
Seta Nameko entera (diámetro de sombrero)	10-30mm	30%

REVUELTO DE HONGOS

Seta boletus Edulis	25-25 mm	30%
Seta Shiitake entera (diámetro del sombrero)	20-50mm	30%

Envases:

- . octobín de cartón con bolsón de plástico (polietileno de baja 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 500g.

DEFECTOS	TOLERANCIAS
1. Defectos de color	Máx. 1%
2. Migas	Máx. 1 %
3. Defectos de cortes	Max 2 %
3. Materias extrañas vegetales	1 unidad / 1 Kg
4. Materias extrañas	Ausencia

REVUELTO DE HONGOS

DEFINICIÓN DE DEFECTOS:

1. Defectos de color.

Unidades de un color diferentes al típico de cada ingrediente

2. Migas.

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

3. Defectos de cortes

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

REVUELTO DE HONGOS

- 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° de pallet