



**MEZCLA: 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**

<b>Producto</b>	<b>% Mezcla</b>
- Berenjena frita cubos 20x20	30
- Calabacín asado 14x18x20	30
- Cebolla frita 10x10	10
- Pimiento rojo 20x20	15
- Pimiento verde 20x20	15

**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**

Proteínas	1,5%
Grasa	6,8%
Hidratos de Carbono	5,0%
Energía	90,2 Kcal/100g 373,9 Kjul/100g

**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.

**MEZCLA: GUARNICIÓN DE VERDURAS PREFRITAS SF****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 saltarse 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.

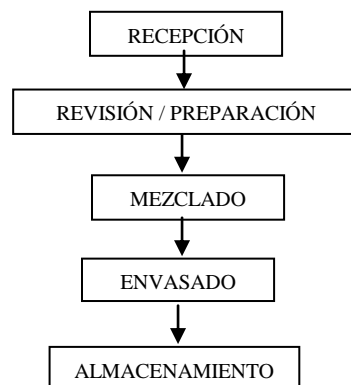
**11. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO**

24 meses tras la fecha de envasado, 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**

**MEZCLA: 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.

<b>DEFECTOS</b>	<b>TOLERANCIAS</b>
1. Defectos de color	Máx 1% en peso
2. Pielés	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. Pielés.**

**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**

	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
Recuento total aerobios mesófilos	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Enterobacterias	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Coliformes	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia / 25g	Ausencia / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	2	10	10 <sup>2</sup>

**MEZCLA: GUARNICIÓN DE VERDURAS PREFRITAS SF****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