

**MEZCLA: 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 Nameko, Cardo, Shiitake, y Boletus (luteus y Edulis).

**2. COMPOSICIÓN**

<b>Producto</b>	<b>% Mezcla</b>
- Seta Nameko Entera 2/3cm	26
- Seta Cardo Entera 3/4cm	26
- Seta Shiitake Entera 2/4cm	26
- Seta Boletus Luteus 25x25	17
- Seta Boletus Edulis 25X25	5

**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**

Proteínas	9,5 %
Sal	0%
Fibra	2,6%
Grasa	2,5 %
-de las cuales saturadas	0,2%
Hidratos de carbono	3,7 %
-de los cuales azúcares	0,3
Energía	85 Kcal/100g 355 Kjul/100g

**6. GMO's**

Los ingredientes de la mezcla procederán de semillas no modificadas genéticamente.

**MEZCLA: REVUELTO DE HONGOS**

**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  $-18^{\circ}\text{C}$ .

**10. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN**

Verter en una sartén una cucharada sopera de aceite de oliva. Cuando el aceite esté caliente añadir el revuelto de hongos y calentar a fuego alto hasta que todo el agua se haya evaporado y que se haya alcanzado el nivel de cocción deseado (unos 10 minutos). Sazonar a 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**

24 meses tras la fecha de envasado, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

**12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN**

Envases:

- . octobín de cartón con bolsón de plástico (polietileno de baja densidad) azul
- . bolsa de diferentes formatos

**13.- PROCESO**



**MEZCLA: REVUELTO DE HONGOS**

**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.

<b>DEFECTOS</b>	<b>TOLERANCIAS</b>
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

**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**

	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
Recuento total aerobios mesófilos	5	2	10 <sup>6</sup>	10 <sup>7</sup>
Enterobacterias	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Coliformes totales	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</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: REVUELTO DE HONGOS**

**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° de pallet