

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

Producto	% Mezcla
- 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°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°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.

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

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
Recuento total aerobios mesófilos	5	2	10 ⁶	10 ⁷
Enterobacterias	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes totales	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia / 25g	Ausencia / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	2	10	10 ²

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