

**MEZCLA: ARROZ 3 DELICIAS CON TORTILLA**

**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 Arroz blanco, Fiambre de cerdo en tiras 6x6x20, Guisante, Gamba pelada cruda 90/120, Zanahoria Juliana y tortilla 8x15x20

**2. COMPOSICIÓN**

<b>Producto</b>	<b>% Mezcla</b>
- Arroz blanco	64
- Fiambre cerdo 6x6x20	8
- Zanahoria Juliana	8
- Guisante	7
- Gamba pelada cruda 90/120	7
- Tortilla 8x15x20	6

**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**

Color atractivo destacando sobre el fondo blanco del arroz, los ingredientes con color llamativo.

**Sabor**

Característico de la mezcla, debe ser aromático. Exento de sabores extraños.

**Textura**

Su textura ha de ser firme y uniforme en todos los ingredientes.

**5.- VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)**

Valor energético	473,9 kJ 112,1 kcal
Grasas	1,5 g
Ácidos grasos saturados	0,5 g
Hidratos de Carbono	18,8 g
Azúcares	0,72 g
Fibra alimentaria	1,33 g
Proteínas	5,1 g
Sal	0,36 g

**MEZCLA: ARROZ 3 DELICIAS CON TORTILLA**

**6.- GMO'S**

Todos los ingredientes utilizados procederán de semillas no modificadas genéticamente.

**7. ALERGENOS**

Este producto contiene los siguientes alérgenos declarables, tal y como se establece en el Anexo II del Reglamento N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor: crustáceos y derivados, huevo y derivados.

**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 la sartén una cucharada de aceite de oliva, dejar que se caliente bien y verter la mezcla congelada, remover continuamente el producto en la sartén aproximadamente 8 minutos. Se añade un poquito 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**

24 meses tras la fecha de envasado, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

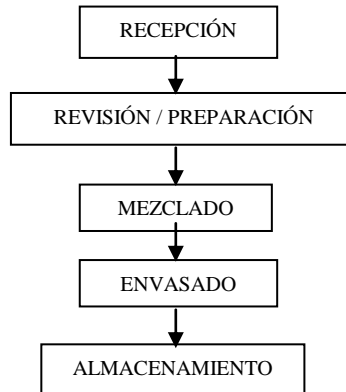
**12.- FORMATOS Y PRESENTACIÓN**

Envases:

- Octobín de cartón con bolsón de plástico (polietileno de baja densidad) azul.
- Caja de cartón de 10Kg de capacidad con bolsa de plástico (polietileno de alta densidad) azul.
- Bolsa de diferentes formatos.

**MEZCLA: ARROZ 3 DELICIAS CON TORTILLA**

**13.- PROCESO:**



**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%
2. Migas	Máx 5 %
3. Restos de vainas o ramas de la planta	2 unidades / 1 Kg
4. Materias extrañas vegetales	1 unidad / 1 Kg
5. Materias extrañas	Ausencia

**DEFINICIÓN DE DEFECTOS:**

**1. Defectos de color.**

- Arroz: coloraciones diferente al blanco, tonos marrones, grises o negruzcos.
- Fiambre de cerdo: coloraciones marrones, amarillas claramente diferentes del color rosa típico del fiambre.
- Gamba cruda: colores diferentes al color blanco o tonalidades rosas propias de la gamba.
- Guisante: unidades de coloración diferente al verde característico del guisante, colores amarillos grisáceos o negruzcos.
- Zanahoria cubos: unidades de coloración diferente al naranja típico en más del 50 % de su superficie.
- Tortilla cubos: unidades de coloración diferente al amarillo huevo típico.

**MEZCLA: ARROZ 3 DELICIAS CON TORTILLA****2. Migas.**

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

**3. Restos de vainas o ramas de la planta.**

Presencia de partes de la vaina que protege al guisante o trozos de las ramas de la planta.

**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>
Enterobacteriaceas	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Coliformes totales	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Escherichia coli	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella	5	0	Ausencia / 25g	Ausencia / 25g
Listeria monocytogenes	5	2	10	10 <sup>2</sup>

**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

**MEZCLA: ARROZ 3 DELICIAS CON TORTILLA**

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