	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Fecha: Enero 2015 Página 1 de 4 Rev.: 07
MEZCLA: ENSALADILLA		

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 Patata cubos, Zanahoria cubos, Judía verde y Guisante.

2. COMPOSICIÓN

Producto	% Mezcla
- Patata cubos 12x12	56
- Zanahoria cubos 10x10	26
- Judía verde trozos	11
- Guisante	7

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

Color atractivo destacando sobre el fondo blanco-crema de la patata, el resto de ingredientes.

Sabor

Característico de la mezcla. 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	288,4 kJ 68,1 kcal
Grasas	0,2 g
Ácidos grasos saturados	0,06 g
Hidratos de Carbono	13,6 g
Azúcares	5,33 g
Fibra alimentaria	2,04 g
Proteínas	2,0 g
Sal	0,0675 g

6.- GMO'S

Todos los ingredientes utilizados procederán de semillas no modificadas genéticamente.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Fecha: Enero 2015 Página 2 de 4 Rev.: 07
MEZCLA: ENSALADILLA		

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 agua con sal en ebullición, la ensaladilla, y cocer hasta que la patata quede tierna. Eliminar el agua de cocción y aderezarla 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

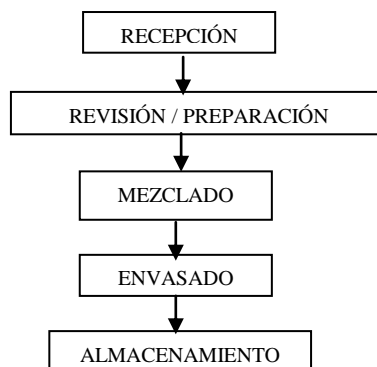
24 meses tras la fecha de envasado, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.


12.- FORMATOS Y 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.

13.- PROCESO



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Fecha: Enero 2015 Página 3 de 4 Rev.: 07
MEZCLA: ENSALADILLA		

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 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.

DEFECTOS	TOLERANCIAS
1. Defectos de color	Máx 2 %
2. Migas	Máx 5 %
3. Restos de vainas o ramas de la planta	4 unidades / 1 Kg
4. Materias extrañas vegetales	1 unidad / 1 Kg
5. Materias extrañas	Ausencia
6. Unidades pegadas	Patata: 10% Zanahoria: 10%

DEFINICIÓN DE DEFECTOS:

1. Defectos de color.

- Guisante: unidades de coloración diferente al verde característico del guisante, colores amarillos grisáceos o negruzcos.

- Judía verde: unidades afectadas de manchas marrones o negras con un diámetro mayor de 5 mm. Unidades amarillentas.

- Patata: unidades afectadas de manchas marrones o negras con un diámetro mayor de 5 mm.

- Zanahoria: unidades con coloraciones verdes o blancas que afecten a más del 50 % de la superficie de la unidad defectuosa.

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.

6. Unidades pegadas.

Grupos de dos o más unidades adheridas entre sí.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Fecha: Enero 2015 Página 4 de 4 Rev.: 07
MEZCLA: ENSALADILLA		

15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA

	n	c	m	M
Recuento total aerobios mesófilos	5	2	10 ⁵	10 ⁶
Enterobacteriaceas	5	2	10 ³	10 ⁴
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

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