

GUISANTE

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El guisante (*Pisum sativum*, L.) debe estar sano, libre de materias extrañas a la planta, de forma típicamente redonda y color verde uniforme.

Durante el proceso de fabricación el guisante se limpia, se selecciona y se escalda. Se enfría y pasa a I.Q.F. hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C .

2. COMPOSICIÓN

100 % Guisante.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

El guisante estará:

- sano, terso no arrugado,
- limpio de barro o piedras
- libre de insectos y caracolas u otros animales que pueda albergar la planta

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto

Color verde uniforme y granos tersos. Algunos granos pueden estar unidos a parte del peciolo que los sostiene a la vaina.

Sabor

Característico del guisante, dulce. Exento de sabores extraños.

Textura

Su textura ha de ser tierna y uniforme en todos los granos.

5.- VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)

Valor energético	371,08 kJ 87,96 kcal
Grasas	0,4 g
Ácidos grasos saturados	0,07 g
Hidratos de Carbono	13,62 g
Azúcares	5,00 g
Fibra alimentaria	4,50 g
Proteínas	5,22 g
Sal	0,27 g

Datos obtenidos de la Base de Datos USDA

6.- GMO'S

El guisante procederá 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.

GUISANTE

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 el guisante en agua con sal cuando ésta comience a hervir, sacarlo tras unos 6 ó 7 minutos de cocción de forma que el producto todavía esté firme. Eliminar el agua de cocción y aderezarla al gusto. Tras la cocción puede saltarse en la sartén con un poco de cebolla y jamón serrano.

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

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

12. FORMATOS

Diámetros <8,2mm

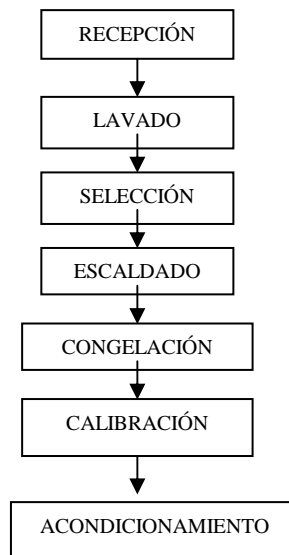
<8,75mm

8,2-9,3mm

8,75-9,3mm

>9,3mm

13.- PROCESO



GUISANTE

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.

	TOLERANCIAS
1. Materia extraña	Ausencia
2. Materia extraña vegetal no de la planta.	Ausencia
3. Materia extraña vegetal de la planta	4ud/kg
4. Partidos y pieles	8%
5. Abiertos	24%
6. Ligeramente fermentados.	1%
7. Manchados y atacados por insectos.	20ud/kg
8. Amarillos	2%
9. Pálidos	1%

DEFINICIÓN DE DEFECTOS

1. Materias extrañas

Incluye cualquier materia no procedente de la planta.

2. Materias vegetales extrañas no de la planta.

Incluye cualquier materia vegetal no procedente de la planta de guisante

3. Materia vegetal extraña de la planta.

Incluye cualquier materia vegetal procedente de la planta que no sea guisante: zarcillos, hojas, etc.

4. Partidos y pieles.

Unidades donde aparecen los cotiledones sueltos, pieles sin cotiledón y piezas parcialmente partidas

5. Abiertos

Unidades abiertos en >1/3 de la superficie del guisante.

6. Ligeramente fermentados.

Unidades con algo de botritis, ligeramente fermentados, o con color caqui.

7. Manchados y atacados por insectos

Unidades seriamente dañadas por pedrisco, hongos o daños producidos por insectos.

8. Amarillos

Incluye unidades totalmente blancas o amarillas, por falta de clorofila, y que son perfectamente comestibles.

GUISANTE

9. Pálidos

Unidades que han perdido su tonalidad general verde, aunque todavía la retienen y que destacan ostensiblemente de la muestra.

15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA

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



**ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS**

Fecha: Agosto 2017
Página 5 de 5
Rev.: 06

GUISANTE

La trazabilidad del producto responde a cualquiera de los siguientes elementos:

- lote
- n° pallet