

MEZCLA: MENESTRA IMPERIAL

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 Zanahoria, Judía verde plana, Guisante, Coliflor, Alcachofa, Champiñón y Espárrago blanco tallo.

2.- COMPOSICIÓN

Producto	% Mezcla
- Zanahoria rodajas:	25
- Judía verde plana:	23
- Guisante	20
- Coliflor 20/40:	15
- Alcachofa trozos:	7
- Champiñón entero:	5
- Espárrago blanco tallo:	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 intenso contraste de coloración de los diferentes 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	205 kJ 48,7 kcal
Grasas	0,3 g
Ácidos grasos saturados	0,07 g
Hidratos de Carbono	7,5 g
Azúcares	2,24 g
Fibra alimentaria	2,96 g
Proteínas	2,6 g
Sal	0,057 g

6.- GMO'S

Todos los ingredientes utilizados procederán de semillas no modificadas genéticamente.

MEZCLA: MENESTRA IMPERIAL**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 menestra, y cocer aproximadamente 10 minutos. 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 rápido posible al congelador.

ATENCIÓN: No volver nunca a congelar producto que se haya descongelado.

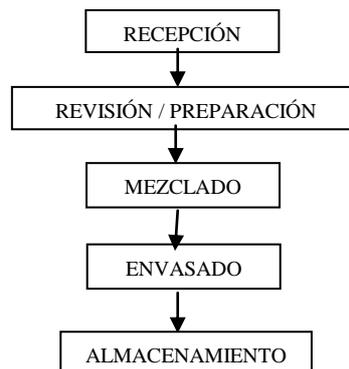
11.- VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

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.

13.- PROCESO

MEZCLA: MENESTRA IMPERIAL

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 1000g.

DEFECTOS	TOLERANCIAS
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.

- Alcachofa: unidades con color marrónáceo en más de un 10 % de su superficie.
- Coliflor: unidades con color diferente al blanco o ligeramente crema del producto de un diámetro mayor a 20mm.
- Champiñón: unidades con tonalidades marrones o negruzcas en más de la mitad de su superficie.
- Espárrago: unidades con coloración verde, marrón o morada.
- Guisante: unidades de coloración verde-grisácea (caqui).
- Judía verde plana: Color diferente al verde uniforme de la muestra.
- Zanahoria rodajas: unidades de coloración diferente al naranja típico en más del 50 % de su superficie.

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.

MEZCLA: MENESTRA IMPERIAL

15.- CALIDAD MICROBIOLÓGICA

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