

**MEZCLA: REVUELTO DE AJETES, TRIGUEROS Y GAMBAS**

### **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 Ajetes, Espárragos y gamba pelada cruda.

### **2. COMPOSICIÓN**

<b>Producto</b>	<b>% Mezcla</b>
- Ajete	35
- Ajo Tierno	15
- Espárrago verde tallos y puntas	25
- Gamba pelada cruda 50/70 15%	25

### **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 verde oscuro intenso y uniforme salpicado del blanco-rosa de las gambas.

#### **Sabor**

Característico de la mezcla, muy aromático tras la preparación. 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	195,6 kJ 46,3 kcal
Grasas	0,6 g
Ácidos grasos saturados	0,37 g
Hidratos de Carbono	2,8 g
Azúcares	0,53 g
Fibra alimentaria	1,0 g
Proteínas	6,9 g
Sal	0,128 g

### **6. GMO's**

Los ingredientes de la mezcla procederán de semillas no modificadas genéticamente.

### **7. ALERGENOS**

Este producto contiene crustáceos y derivados, alérgeno tal y como se establece en el

**MEZCLA: REVUELTO DE AJETES, TRIGUEROS Y GAMBAS**

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 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 de 8 a 13 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.

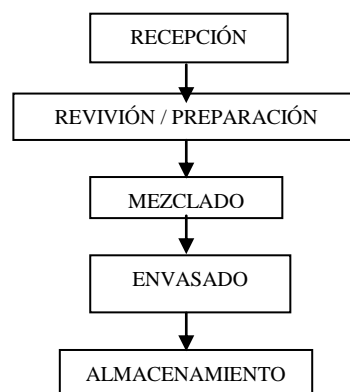
**11. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO**

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

**13.- PROCESO**

**MEZCLA: REVUELTO DE AJETES, TRIGUEROS Y GAMBAS**

**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. 5 %
3. Materias extrañas vegetales	1 unidad / 1 Kg
4. Materias extrañas	Ausencia

**DEFINICIÓN DE DEFECTOS:**

**1. Defectos de color.**

- Ajetes: color marrónáceo o amarillento.
- Gamba: colores diferentes al color blanco o tonalidades rosas propias de la gamba.
- Espárrago: Unidades con colores marrones o amarillentos.

**2. Migas.**

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

**3. Materias extrañas vegetales.**

Presencia de materiales vegetales no propios del producto.

**4. 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.

**MEZCLA: REVUELTO DE AJETES, TRIGUEROS Y GAMBAS**

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