

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

| Producto | % Mezcla |
|-----------------------------------|-----------------|
| - 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

| | 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 ² | 10 ³ |
| Escherichia coli | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| Staphylococcus aureus | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| Salmonella | 5 | 0 | Ausencia / 25g | Ausencia / 25g |
| Listeria monocytogenes | 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.

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