

MEZCLA: SOFRITO DE VERDURAS**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 con zanahoria, puerro, apio y cebolla.

2. COMPOSICIÓN

Producto	% Mezcla
- Zanahoria 10x10	35
- Puerro copos	33
- Apio 10x10	18
- Cebolla 10x10	14

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Todos los ingredientes estarán:

- sanos, libres de zonas con podredumbre (en el caso de las verduras)
- 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, debe ser aromático. Exento de sabores extraños.

Textura

Su textura ha de ser tierna pero firme y uniforme en todos los ingredientes.

5.- VALOR NUTRICIONAL

Proteínas	2.4%
Grasa	0.3%
Hidratos de Carbono	4,8%
Energía	31,2 Kcal/100g 132,1 Kjul/100g

6.- GMO'S

Todos los ingredientes utilizados procederán de semillas no modificadas genéticamente.

7. ALERGENOS

Este producto contiene los siguientes alérgenos declarables según la Directiva 2007/68 (CE): apio y derivados.

MEZCLA: SOFRITO DE VERDURAS

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, y cocer 6-7 minutos 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 rápido posible al congelador.

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

11. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

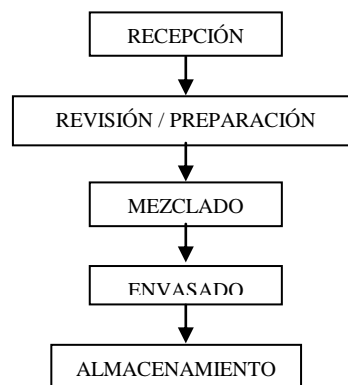
24 meses tras la fecha de envasado, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

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: SOFRITO DE VERDURAS

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 1000 g.

DEFECTOS	TOLERANCIAS
1. Defectos de color	Máx 2% en peso
2. Pieles	Máx 1% en peso
3. Defectos de corte	Máx 2% en peso
4. Materias extrañas vegetales	1 unidad / 1 Kg
5. Materias extrañas	Ausencia

DEFINICIÓN DE DEFECTOS:

1. Defectos de color.

Unidades de un color diferente al típico de cada ingrediente.

2. Pieles.

3. Defectos de corte.

Presencia de unidades cuyas dimensiones sean mayores a 1.5 veces las dimensiones normales de cada ingrediente

4. Materias extrañas vegetales.

Presencia de materiales vegetales no propios del producto.

5. 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
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

MEZCLA: SOFRITO DE VERDURAS

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