1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La verdura para paella es un producto que se elabora a partir de ingredientes congelados por sistema IQF para conseguir una calidad óptima. Es una mezcla garrafón, judía verde y alubia blanca.

2. COMPOSICIÓN

Producto	% Mezcla (*)
- Judía verde plana 40 mm	65
- Garrofón	25
- Alubia Blanca	10

**La receta queda garantizada por el balance de masas de los ingredientes en el momento de su uso, cuando se incorporan en la preparación del lote de mezcla, pudiéndose dar desviaciones en el momento de la dosificación a los envases finales.*

3. CARACTERÍSTICAS FISICAS

Todos los ingredientes estarán:

- libres de materias extrañas
- sanos, libres de zonas con podredumbre
- 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 (Por 100 g)

Valor energético	293 kJ 70 kcal
Grasas	0,3 g
Ácidos grasos saturados	0,1 g
Hidratos de Carbono	9,4 g
Azúcares	1,3 g
Fibra alimentaria	5,5 g
Proteínas	4,5 g
Sal	0,00 g

6. GMO's

Los ingredientes vegetales de la mezcla procederán de semillas no modificadas genéticamente. El resto de ingredientes no procederán ni contendrán organismos modificados 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 Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

8. IONIZACIÓN

El producto no ha sido ionizado y 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

Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén y añadir el producto sin descongelar, sazonar al gusto y rehogar 6-7 minutos removiendo de vez en cuando. O bien, poner la mezcla sin descongelar en un recipiente adecuado en el microondas, aliñarlas con aceite y sal, taparlas y calentarlas a temperatura máxima 7-8 minutos.

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 a granel o en cajas de 10 kg, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a –18ºC.
- 24 meses tras la fecha de envasado en bolsa, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a –18ºC.

12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN

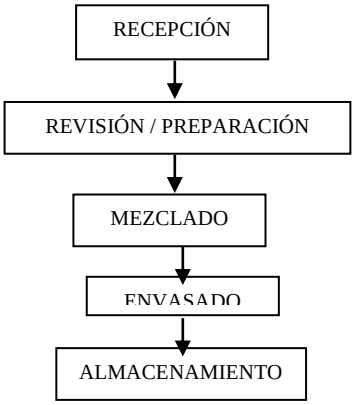
Envases:

. 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



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.

Las tolerancias de defectos expresados en porcentaje se aplicarán sobre la cantidad de cada ingrediente de la mezcla.

Las tolerancias de defectos expresados en unidades por kilo se aplicarán sobre la totalidad de la mezcla.

DEFECTOS	TOLERANCIAS
1. Defectos de color	Máx. 1% en peso
2. Pieles sueltas	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. Migas.

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

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
Escherichia coli	5	2	≤100 ufc/g	≤1000 ufc/g
Salmonella	5	0	No detectado / 25g	No detectado / 25g
Listeria monocytogenes	5	0	100 ufc/g	100 ufc/g

R.E. 2073/2005

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
- Nº de pallet
- Fecha de caducidad
- Descripción del producto
- Lote
- Nº referencia del producto
- Peso neto
- Identificación del proveedor

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

- lote
- nº pallet