

NOMBRE COMERCIAL: "MEZCLA DE SETAS BABY ULTRA-CONGELADOS "		Cod Art. 3102, granel
DESCRIPCIÓN. Producto alimenticio vegetal crudo ultra- congelado, formado por una mezcla de setas cultivadas en proporciones más o menos similares y de tamaño pequeño seleccionado. Todas las variedades se presentadas en unidades enteras con tamaño seleccionado pequeño y homogéneo. Se mantienen en estado de congelación (mediante ultra-congelación IQF) y se conservan estables de este modo, en congelación, durante un largo periodo hasta que se quiera consumir , con necesario tratamiento culinario previo a su consumo.		
INGREDIENTES : Mezcla de setas cultivadas en proporción variable: <i>Seta de cardo,(Pleorotus Ostreatus) Shiitake: (Lentinus edodes), Nameko: (Pholiota Nameko).</i>		
ENVASADO Bolsas de plástico alimentario de PET o PP Cierre de envases mediante termosellado. Formatos. Se presentan en bolsas de 1 kg de peso. Estas se embalan estas en cajas de cartón de 5 bolsas por caja. También se preparan y venden a granel en bolsas de plástico dentro de cajas de cartón y por pesos. Los envases y embalajes cumplen el Reglamento 1934/2005 sobre materiales aptos en contacto con alimentos.		
ETIQUETADO PRESENTACIÓN Se cumple para ello la normativa Real Decreto 1334/1999 , de normas de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios y sus posteriores modificaciones. Se cumple el Reglamento 1169/2011 , sobre la información obligatoria a los consumidores, de modo que se señalan e indican en su etiquetado como tales los componentes que sean alérgenos en este caso ninguno.		
Sobre alérgenos: <i>Este producto alimenticio se encuentra libre de cualquier COMPONENTE considerado alergénico según legislación vigente (Reglamento 1169/2011)</i>		
VIDA ÚTIL: Vida útil comprobada: 30 meses, mantenido en envase original cerrado y almacenado en congelación a < - 20°C. Consumir preferentemente antes del: dd/mm/aa. Consumir preferentemente antes del fin de: mm/aa.		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: (una vez tratado para su consumo) Color: mezcla de colores típicos de cada variedad Olor: Característico de cada una Sabor: mezcla de sabores de las distintas variedades, intenso y agradable en conjunto Textura/consistencia: textura carnosa con las características de cada tipo		
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Composición de la mezcla	Porcentaje	Tolerancias
<i>Pleorotus ostreatus o seta de cardo, cultivada</i>	33,3 %	+ - 10 %

<i>Nameko o Pholiota Nameko, cultivada</i>	33,3 %	+ - 10 %
<i>Lentinus edodes o Shiitake, cultivada</i>	33,3 %	+ - 10 %

Información nutricional:

Componente	Valores calculados por 100 gr de producto final
Valor energético en Kcal/100g	16
Valor energético en Kjul/100g	68
Grasas (g/100g)	<1,0
<i>De las cuales ácidos grasos saturados</i>	<0,3
Hidratos de carbono	1,4
<i>De los cuáles azúcares (g/100g)</i>	0.72
Fibra alimentaria (g/100g)	2,5
Proteínas (g/100g)	1,5
Sal (g/100g)	< 0,09
Humedad %	94,2 %

Es alimento con bajo contenido en grasas, grasas saturadas, azúcares y sal.

Es alimento considerado con bajo valor calórico.

(Según Reglamento(CE) No 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Se cumple el Reglamento 2073/2005 sobre los criterios microbiológicos para alimentos y criterios internos de calidad (Resolución Ministerial nº 615-2003-sa/dm)

CONTENIDO EN METALES PESADOS Y/O CONTAMINANTES QUÍMICOS.

Cumple Reglamento 1881/2006 sobre contaminantes en los alimentos.

EL PRODUCTO MEZCLA DE SETAS BABY ULTRACONGELADA, cumple con el

Reglamento 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, sobre los límites máximos de residuos de pesticidas en alimentos de origen vegetal y / o animal y sus modificaciones posteriores

POBLACIÓN DIANA

Es un producto destinado en general a toda la población.

Libre de alérgenos

FORMA DE CONSERVACIÓN-CONSUMO

Debe almacenarse **todo el tiempo en congelación sin romper la cadena de frío hasta su uso a <-18 ° C**

Si se descongela nunca debe re-congelarse

Si se realiza su des-congelación debe hacerse en refrigeración (2 a 5 ° C) y cocinarse a continuación. Si se mantiene abierto en refrigeración de 0 a 4 ° C durante 3 a 4 días como máximo hasta su uso.

Es un producto que debe someterse a tratamiento culinario sin previa des-congelación para obtener las características típicas del producto fresco, setas

En caso de elaborar otro tipo de preparaciones se puede descongelar previamente (caldos, sopas, etc.)

Siempre debe ser sometido a tratamiento culinario de > de 65 ° C en el centro del producto antes de su consumo.

RECOMENDACIONES DE USO

Puede emplearse como ingrediente de diferentes platos preparados.

Íntegro y en láminas como acompañante de otros platos, o como ítem principal de revueltos u otro tipo de preparaciones al gusto del consumidor.

Para obtener láminas con características de las setas se recomienda no descongelar antes de cocinarse.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Normativa **general** de Higiene y Seguridad Alimentaria: Paquete de Reglamentos: 178/2002, 852/2004; 853/2004; 854/2004

Reglamento 2073/2005 sobre criterios microbiológicos para productos alimenticios. REGLAMENTO (CE) nº 1831/2003 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2003, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Legislación específica:

RD 1109/1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultra-congelados destinados a la alimentación humana

REAL DECRETO 1801/2008 de Cantidades nominales para productos envasados y su control de su contenido efectivo

Real Decreto 30/2009, de 16 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario.

IMAGEN Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Fecha de última actualización: 02/06 /19 Rev 07 Realizado por: R. Calidad

- Estas fichas son confidenciales y no pueden ser divulgadas sin previa autorización.