

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: *Seta de cardo, (Pleurotus Ostreatus)* *Shiitake: (Lentinus edodes)*, *Nameko: (Pholiota Nameko)*.

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:

Este producto alimenticio se encuentra libre de cualquier COMPONENTE considerado alergénico según legislación vigente (Reglamento 1169/2011)

VIDA ÚTIL:

Vida útil comprobada: 30 meses, mantenido en envase original cerrado y almacenado en congelación a < - 20ºC.

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 FISICO-QUÍMICAS

Composición de la mezcla	Porcentaje	Tolerancias
<i>Pleurotus ostreatus o seta de cardo, cultivada</i>	33,3 %	+ - 10 %

Nameko o Pholiota Nameko, cultivada	33,3 %	+ - 10 %
Lentinus edodes o Shiitake, cultivada	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
De las cuales ácidos grasos saturados		<0,3
Hidratos de carbono		1,4
De los cuales azúcares (g/100g)		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 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, 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.*