

NOMBRE COMERCIAL: “ BOLETUS ULTRACONGELADOS LÁMINAS”		Cod. Art:2307
DESCRIPCIÓN. Producto alimenticio vegetal crudo ultra- congelado, <i>Boletus del grupo edulis</i> , hongo silvestre, que se presenta en láminas de grosor de 10 a 15 mm, íntegras en estado de congelación (mediante ultra-congelación IQF) obteniendo producto que se mantiene estable en congelación durante un largo periodo de tiempo hasta que se quiera consumir, <u>con necesario tratamiento culinario previo a su consumo.</u> Las características de los <i>Boletus del grupo edulis</i> , son las siguientes:la forma de esta seta es muy característica, quizás similar a la de un tapón de <u>cava</u> . Una de las características más llamativas de esta seta a la hora de determinarla es el color de su sombrero, de color pardo más o menos oscuro que puede cambiar según la variedad , con el borde netamente más claro que el resto; posee una coloración inicialmente blanca, que adquiere poco a poco un aspecto más oscuro. Cutícula lisa, no aterciopelada, viscosa en tiempo húmedo. Los tubos del himenio son al principio blanquecinos, después amarillo-oliva, largos, libres, fáciles de separar del sombrero, no azulean. Los poros primero cerrados y finos, blancos o blanco grisáceo, después amarillo, finalmente verdosos. El sombrero es carnoso y sólido, al principio hemisférico, después convexo y finalmente convexo-aplanado. El pie es robusto, grueso, lleno y sólido, ventrudo de joven para tornarse cilíndrico cuando crece. Color blanco o marrón claro, adornado en su parte superior por un retículo blanco.		
INGREDIENTES <i>Boletus del grupo edulis en láminas (100%) silvestres en láminas (Boletus edulis,Boletus reticularis, Boletus pinícola, Boletus aereus)</i>		
ENVASADO Bolsas de plástico alimentario de PET o PP Cierre de envases mediante termo-sellado. Formatos: se presenta en formato de 1 kg. Se embalan en cajas de cartón que contienen 4 bolsas por caja. También se preparan en bolsas de PET a granel dentro de cajas de cartón, vendidas según peso. Son envases que 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. Real Decreto 30/2009 de comercialización de setas y hongos.		
Sobre alérgenos: <i>este producto alimenticio se encuentra libre de cualquier COMPONENTE considerado alergénico según legislación vigente (Reglamento 1169/2011. anexo II).</i>		
VIDA ÚTIL: Vida útil comprobada: 30 meses, mantenido en envase original cerrado y almacenado en congelación a < - 18 °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: típico del género <i>Boletus</i> con espasa de color blanco o amarillento Olor: Característico de este hongo Sabor: típico del hongo Textura/consistencia: textura firme y turgente de la variedad		
Información nutricional:		
Componente	Valores calculados por 100 gr de producto final	
Valor energético en Kcal/100g	35	
Valor energético en Kjul/100g	147	

Grasas (g/100g)	<1,0
<i>De las cuales ácidos grasos saturados</i>	<0,3
Hidratos de carbono	2,6
<i>De los cuáles azúcares (g/100g)</i>	1,07
Fibra alimentaria (g/100g)	3,0
Proteínas (g/100g)	4,7
Sal (g/100g)	0,09
Humedad (%)	90,0

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

Es alimento considerado como fuente de fibra y con bajo valor energético.

(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 BOLETUS EN LÁMINAS ULTRACONGELADO , y todos sus componentes cumplen 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.

Una vez abierto y en refrigeración, puede conservarse como máximo 48 horas hasta su uso.

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

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

Necesita previo tratamiento culinario antes de su consumo

Puede emplearse como ingrediente de diferentes platos preparados.

Usando las láminas como acompañante y guarniciones de otros platos, o como item principal de revueltos u otro tipo de preparaciones al gusto del consumidor.

Para obtener láminas con las características del hongo del género Boletus se recomienda no descongelar antes de cocinarse.

Por su presentación en láminas es perfecto para presentarse tal cual a la plancha horno, o incluso rebozado, y también como guarnición succulenta y muy decorativa.

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.
Real Decreto 3484/2000, de criterios sobre platos preparados.

IMAGEN Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Fecha de última actualización: 03/06/2019 Rev 07 Realizado por: R. Calidad
- Estas fichas son confidenciales y no pueden ser divulgadas sin previa autorización.