

NOMBRE COMERCIAL: "FRESAS ULTRACONGELADAS ENTERAS ESTANDAR"

**Cod art.
4306/granel**

DESCRIPCIÓN.

Producto alimenticio vegetal crudo- congelado, fruta, la fresa de la planta *Fragaria L*, que se presenta en unidades enteras y sin hojas ni rabo, en estado de congelación (mediante ultra-congelación IQF) y se mantienen estables y perduran en congelación durante un largo periodo hasta que se quieran consumir con o sin previo tratamiento culinario para ello.

La fresa es el fruto de la planta de la familia de las rosáceas, con tallos rastreros y estolones, hojas pecioladas, vellosas, blancas por el envés; con flores pedunculares de color blanco-amarillento, solitarias o en corimbos poco nutridos. El fruto, la fresa es de forma redondeadas pero irregular y algo apuntado, de olor rojo intenso, fragante aroma y sabor dulce suculento.

INGREDIENTES Fresa (*Fragaria L*) Variedad Camarrosa (100%) entera

ENVASADO

Bolsas de plástico alimentario de PET o PP. Cierre de envases mediante termo-sellado.

Formatos: se presentan en bolsas de 1 kg. Estas se embalan en cajas de cartón que contienen 5 bolsas cada una. También se pueden suministrar a granel en cajas de cartón con bolsa de PET/PP para protección interior y 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 1169/2001**, 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, anexo II**)

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:

Color: típico de la variedad de esta fruta: rojo intenso

Olor: Característico de la fruta y fresco, muy fragante

Sabor: típico de la fresa, muy dulce.

Textura/consistencia: textura carnosa suave y muy jugosa en la boca.

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS		
Características de CALIDAD		
Parámetro controlado	Límite máximo	Tolerancias
Unidades con rabo	3%	+ - 1%

Unidades con hojas	3%	+,1%
Unidades sobre-maduras	4%	+ -1,5 %
Unidades podridas	0%	0
Unidades inmaduras/verdes	2%	+ -0,5%
Unidades con daños mecánicos o rotas	5%	+ -2%
Pegadas	5%	+ -2 %
Bloques entera	3,9%	+ - 1%
Unidades manchadas o con insectos	0	0
Cuerpos extraños	0	0
Extracto seco mínimo (brix)	7	+ -2,0

Información nutricional:

Componente	Valores calculados por 100 gr de producto final
Valor energético en Kcal/100g	36
Valor energético en Kjul/100g	149,0
Grasas (g/100g)	0,5
De las cuales ácidos grasos saturados	<0,01
Hidratos de carbono	7,0
De los cuales azúcares (g/100g)	7,0
Fibra alimentaria (g/100g)	2,2
Proteínas (g/100g)	0,7
Sal (g/100g)	<0,01
Humedad (%)	89,6

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

Se considera alimento considerado con bajo aporte 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 FRESAS ENTERAS ULTRACONGELADAS 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.

No contiene ningún ingrediente alergénico

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 consumirse o manipularse a continuación. En caso de abrirse y mantenerse en refrigeración se debe consumir en un máximo de 48 horas manteniendo sus propiedades íntegras

Para su uso en diferentes elaboraciones posteriores no precisa de descongelación previa.

Cuando sea consumido sin previo tratamiento culinario se recomienda ser lavado con agua y lejía alimentaria.

RECOMENDACIONES DE USO

Puede emplearse como ingrediente de diferentes platos, especialmente postres.

También en salsas o mermeladas, como acompañante de platos.

Puede usarse en su forma entera o no como ítem principal de un plato (postres) o formando parte de un postre compuesto.

Igualmente se emplea para la elaboración de platos fríos: cremas, helados, postres, macedonias, o en la elaboración de determinadas salsas (en caliente)

Se suele emplear como fruto acompañante o ingrediente de temporada.

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 ultracongelados destinados a la alimentación humana

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

Real Decreto 3484/2000 de platos preparados

IMAGEN Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Fecha de última actualización: 20/06/19 rev 07. Realizado por: R. Calidad

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