

NOMBRE COMERCIAL: "CASTAÑAS ENTERAS ULTRA-CONGELADA PELADA 130/150 "		Cod art. 4101/granel
DESCRIPCIÓN. Producto alimenticio vegetal ultra- congelado , basado exclusivamente en el fruto de cáscara castañas , de la variedad <i>Castanea Sativa Mill</i> , que se presentan peladas y lavadas en unidades íntegras y enteras , conteniendo de 130 a 150 unidades por kilo de peso y sometidas a ultra-congelación en túnel de N ₂ líquido , obteniendo el fruto preparado sin tratamiento culinario, y que está listo para su consumo: como vegetal crudo sin tratamiento culinario o con previo procesado para su consumo y/o uso en otras elaboraciones culinarias . Su componente principal es la Castanea Sativa Mill, fruto del castaño muy nutritivo del tamaño aproximado de la nuez y cubierta de cáscara gruesa y correosa de color pardo oscuro.		
INGREDIENTES <i>Castañas (Castanea Sativa Mill,) entera (100%)</i>		
ENVASADO Bolsas de PET alimentario . Cierre estas mediante termo-sellado Tamaño: se presentan en formatos de 1 kg de peso. Estas bolsas se embalan en cajas de cartón, incluyendo 5 bolsas por caja. Son envases y embalajes que cumplen el Reglamento 1934/2005 sobre materiales aptos en contacto con alimentos y que se tiene de los mismos certificados de alimentارية y fichas técnicas actualizadas.		
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		
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 <-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 marón típico de la castaña en su interior y pelada (tono medio) Olor: característico de este fruto seco Sabor: a castaña natural (dependiendo de su forma de consumo) Textura/consistencia: homogénea y cremosa pero de bastante consistencia		
CARÁCTERÍSTICAS DE CALIDAD: TOLERANCIAS MÁXIMAS EN DEFECTOS		
Parámetro	Valor límite	Tolerancias
Calibre real medio	130 a 150 u / kg	+ - 5 u
Cantidad de trozos	Max 5%	+ - 2 %
Unidades con poca piel del fruto	Max 5%	+ - 2 %
Unidades taladradas	Max 2 %	+ - 0,5 %
Unidades muy quemadas	0	0
Unidades manchadas	Max 2 %	+ - 0,5 %
Unidades con resto de cáscara	0	0
Unidades mohosas	0	0
Unidades pasadas	0	0
Unidades tocadas (golpeadas)	Max 2 %	+ - 0,5 %
Unidades con tierra o cuerpos extraños	0	0
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Información nutricional:		
Componente	Valores calculados por 100 gr de producto final	

Valor energético en Kcal/100g	197,0
Valor energético en Kjul/100g	824,0
Grasas (g/100g)	1,3
<i>De las cuales ácidos grasos saturados</i>	0,5
Hidratos de carbono	44,2
<i>De los cuáles azúcares (g/100g)</i>	13,0
Fibra alimentaria (g/100g)	6,7
Proteínas (g/100g)	1,6
Sal (mg/100g)	<0,001
Contenido en agua %	52%

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

Se considera alimento fuente de fibra.

(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 CASTAÑAS ENTERAS ULTRACONGELADAS , 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 descongelación debe hacerse en refrigeración (2 a 5 ° C) y consumirse o manipularse a continuación . Una vez descongeladas y mantenidas en refrigeración deben consumirse o emplearse en un máximo de 48 horas para conservar sus condiciones adecuadas

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

Puede consumirse con o sin previo tratamiento culinario

RECOMENDACIONES DE USO

Puede emplearse como ingrediente de diferentes platos en elaboraciones culinarias muy variadas, en cremas salsas, postres, etc. o como acompañante y guarnición de muchos productos

También se emplea troceada como ingrediente decorativo y a la vez que de un toque característico al plato

Acepta diferentes tipos de tratamientos culinarios para la elaboración de una gran variedad de platos elaborados

Pueden consumirse solas, como fruto seco muy nutritivo y sano, crudas o tostadas. (normalmente como aperitivo o ten-ten-pié)

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 sobre platos preparados

IMAGEN Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Fecha de última actualización: 01/06/2019. Rev. 07 Realizado por: R. Calidad

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