

## **BROCCOLI HOSTELERIA**

### **1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

El brócoli (*Brassica oleracea* L. convar. *botrytis*) debe estar frescos, sanos y libres de materias extrañas a la planta.

Durante el proceso de fabricación el brócoli se selecciona, se trocea para posteriormente escaldarse y se ultracongelan I.Q.F. hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

### **2. COMPOSICIÓN**

100 % brócoli

### **3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

El brócoli estará:

- sano, libre de zonas de podredumbre
- limpio de barro o piedras
- libre de insectos u otros animales que pueda albergar el producto

### **4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

#### **Aspecto**

Color homogéneo verde intenso. Se aceptan zonas homogéneas verde-amarillas que pueden aparecer en los bordes del florete, estos se producen cuando las cabezas son muy compactas y al no estar suficientemente expuestos al sol no poseen clorofila.

#### **Sabor**

Característico del brócoli .Exento de sabores extraños.

#### **Textura**

Su textura ha de ser tierna, sin partes fibrosas difíciles de masticar tras la cocción. Tampoco debe tener textura blanda.

### **5.- VALOR NUTRICIONAL**

Proteínas	2,4%
Grasa	0,5%
Hidratos de Carbono	3,5%
Energía	28,1 Kcal./100g 119.3 Kjul/100g

### **6.- GMO'S**

El broccoli procederá de semillas no modificadas genéticamente.

### **7. ALERGENOS**

El producto no es alergeno, no contiene ingredientes alergenos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alergeno tal y como se establece en el Anexo III bis de la Normativa Europea 2007/68/CE sobre ingredientes, sustancias o derivados de materias alérgenas.

**BROCCOLI HOSTELERIA**

**8. IONIZACIÓN**

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

**9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

El producto se mantendrá correctamente envasado a una temperatura igual o inferior a -18°C .

**10. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN**

Verter el brócoli en un recipiente con agua hirviendo y cocer durante 4 o 5 minutos. Eliminar el agua de cocción y aderezarla al gusto.

El producto de la bolsa o caja que no se vaya a utilizar se volverá a cerrar, para devolverlo lo más rápido posible al congelador.

ATENCIÓN: No volver nunca a congelar producto que se haya descongelado.

**11. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO**

30 meses tras la fecha de envasado, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

**12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN**

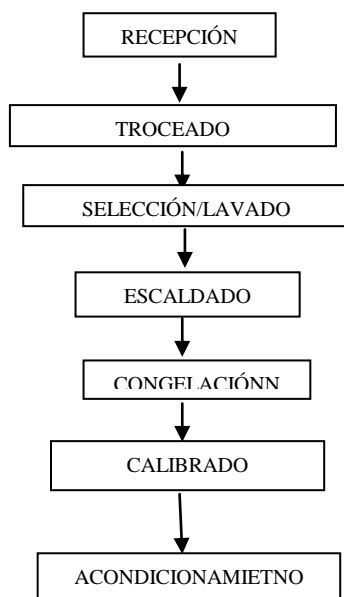
<b>Broccoli 0/8</b>	Unidades o piezas de broccoli de 0 a 8 mm.. Presencia de tallos de brócoli u hojas pequeñas es aceptable.
<b>Broccoli 15/30</b> <b>Broccoli 20/40</b> <b>Broccoli 30/50</b> <b>Broccoli 40/60</b> <b>Broccoli &gt; 60</b>	El 80% de los floretes debe estar dentro del calibre. El calibre se mide por el lado más estrecho del florete.

Envases:

- octobín de cartón con bolsón de plástico (polietileno de baja densidad) azul.
- caja de cartón de 10Kg de capacidad con bolsa de plástico (polietileno de alta densidad) azul
- bolsa de diferentes formatos.

**BROCCOLI HOSTELERIA**

**13.- PROCESO**



**14.- DEFECTOS**

La presencia de los defectos que se relacionan a continuación no debe exceder de los límites indicados para cada uno de ellos. El control de defectos debe realizarse sobre una muestra:

- 0/8: 250 gr.
- 15/30: 500 gr.
- 1 Kg. para el 20/40, 30/50 y 40/60.

DEFECTOS	TOLERANCIA			
	15/30	20/40 30/50	40/60 > 60	0/8
	Unidades / 1 Kg			
1. Defecto de color (marrón o rojo > 20 mm).	≤ 5	≤ 3	≤ 2	
2. Manchas pequeñas ( 2 a 6 mm)	≤ 12	≤ 4	≤ 3	
3. Manchas grandes (> 6 mm)	≤ 10	≤ 3	≤ 2	
4. Defecto madurez	≤ 4	≤ 3	≤ 2	
5. Mal cortadas, tallo largo.	≤ 48	≤ 12	≤ 6	
6. Hojas en el florete o en el tallo.	≤ 12	≤ 6	≤ 4	
7. Migaja	Max 2% en peso			
8. Tallos sueltos.	2% en peso	Max.1% en peso		< 10 % en peso
9. Materia extraña vegetal	≤ 2	≤ 1	≤ 1	
10. Materia extraña.	0	0	0	Ausencia
11. Hojas				10 unidades/ Kg (10 cm <sup>2</sup> )

**BROCCOLI HOSTELERIA**

**DEFINICIÓN DE DEFECTOS:**

**1. Defecto de color (marrón o rojo > 20 mm)**

Unidades con color diferente al color verde típico del brócoli (marrón o rojo en un área mayor de 20mm).

**2. Manchas pequeñas**

Unidades con manchas pequeñas en el tallo o en el florete ( 2 a 6 mm).

**3. Manchas grandes.**

Unidades con manchas en el tallo o en el florete mayor de 6mm.

**4. Defecto de madurez.**

Presencia de flores abiertas en el florete, esas flores tienen una coloración amarilla.

**5. Unidades mal cortadas, tallo largo.**

- **Calibre: 15/30 y 20/40:** Tallos mayores de 4 cm.

- **Calibre 30/50, 40/60 y > 60:** La largura del tallo no debe exceder el diámetro del florete.

**6. Pequeñas hojas en el tallo y el florete.**

Presencia de hojas > 2 cm. en el tallo o en el florete.

**7. Migaja**

Presencia de migaja o tallos .

15/30	Unidades que pasan a través de un tamiz de 5,6 mm.
20/40, 30/50, 40/60 and >60	Unidades que pasan a través de un tamiz de 11,2mm.

**8. Tallos sueltos.**

15/30 20/40 30/50 40/60 > 60	Unidades de tallos de brócoli sueltas.
0/8	Piezas de tallo en los cuales no hay floretes.

**9. Materia extraña vegetal.**

Materia extraña vegetal diferente al brócoli.

**10. Materia extraña**

Materia que no procede de la planta.

**11. Hojas**

Hojas o trozos de hojas de brócoli sueltas, cuya superficie total sea inferior a 10 cm<sup>2</sup>.

**BROCCOLI HOSTELERIA**

**15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA**

	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
Recuento total aerobios mesófilos	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Enterobacterias	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Coliformes totales	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia / 25g	Ausencia / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	2	10	10 <sup>2</sup>

**16. RESIDUOS DE PESTICIDAS, METALES PESADOS, NITRATOS Y NITRITOS**

El contenido de residuales de pesticidas, metales pesados, nitratos y nitritos cumple la Legislación Europea vigente.

Los análisis son realizados por un laboratorio externo acreditado.

**17. ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD**

En el etiquetado del producto aparece:

- Identificación del proveedor
- La descripción del producto
- El número de lote
- La fecha de caducidad
- Las condiciones de conservación
- Peso neto

En el etiquetado del pallet aparece:

- Localizador de almacenamiento
- N° de pallet
- Fecha de caducidad
- Descripción del producto
- Lote
- N° referencia del producto
- Peso neto
- Identificación del proveedor

La trazabilidad del producto responde a cualquiera de los siguientes elementos:

- lote
- n° pallet