



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Marzo 2011
Página 1 de 5
Rev.: 07

COLIFLOR

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La coliflor (*Brassica oleracea convar. botrytis* (L.) Alef var. *Botrytis* L.) debe estar fresca, sana y libre de materias extrañas a la planta.

Puede recepcionarse entera o troceada. Durante el proceso de fabricación la coliflor se selecciona y limpia, se trocea si viene entera y se escalda. Posteriormente se enfría y pasa a I.Q.F. hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C .

2. COMPOSICIÓN

100 % Coliflor.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

La coliflor estará:

- sana, libre de zonas con podredumbre
- limpia de barro o piedras
- libre de insectos u otros animales que pueda albergar la planta

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto

Color blanco homogéneo o ligeramente crema. Se admite una leve tonalidad verde en los tallos.

Sabor

Característico de la coliflor, fresco. Exento de sabores extraños.

Textura

Su textura ha de ser firme y uniforme, no excesivamente dura o blanda.

5. VALOR NUTRICIONAL


Proteínas	1,6%
Grasa	0,8%
Hidratos de Carbono	6,2%
Energía	38,4 Kcal/100g 163 Kjul/100g

6. GMO'S

La coliflor 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.

		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Fecha: Marzo 2011 Página 2 de 5 Rev.: 07
COLIFLOR			

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

Poner la coliflor en agua con sal cuando ésta comience a hervir, sacarlo tras unos 5 ó 6 minutos de cocción de forma que el producto todavía esté firme. Eliminar el agua de cocción y aderezarla al gusto. Tras la cocción puede consumirse en fría en ensalada, ponerse en una bandeja con bechamel y gratinar al horno o saltear con ajos y pimentón en la sartén.

El producto de la bolsa o caja que no se vaya a utilizar se volverá a cerrar, para devolverlo lo más rápidamente 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

Calibres: 5/20 15/30 20/40 30/50 40/60 50/70

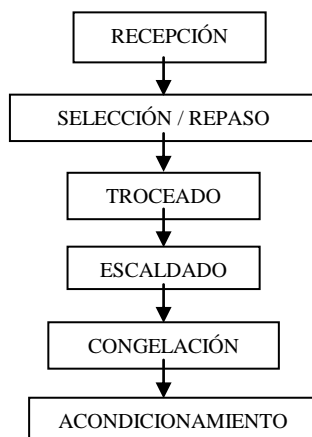
El 80% en peso de los floretes estará dentro de calibre. El calibre del florete se determina midiendo la parte más ancha del lado más estrecho de la cabeza del florete.

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.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Fecha: Marzo 2011 Página 3 de 5 Rev.: 07

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 de 1000 g.

DEFECTOS	TOLERANCIAS					
	5/20	15/30	20/40	30/50	40/60	>50
	Unidades / 1 Kg					
1. Defectos de color	20	10	6	1	1	1
2. Manchas menores (de 2 a 6 mm)	10	10	3	2	2	1
3. Manchas mayores (mayores de 6 mm)	8	6	2	1	1	1
4. Tallos verde claro	15	10	6	6	3	2
5. Mal cortados, tallo demasiado largo	40	30	10	5	5	2
6. Migas de Coliflor	N/A	2 % en peso				
7. Tallos y Hojas sueltas	25% en peso	5 % en peso	3 % en peso			
8. Floretes abiertos	8	6	2	2	2	1
9. Materias extrañas vegetales	8	2	1	1	1	1
10. Materias extrañas	0	0	0	0	0	0



COLIFLOR

DEFINICIÓN DE DEFECTOS:

1. Defectos de color

Piezas con un color diferente al blanco o ligeramente crema del producto de un diámetro mayor a 20 mm.

2. Manchas menores (de 2 a 6 mm)

Piezas con manchas en el tallo y/o florete con un diámetro entre 2 y 6mm.

3. Manchas mayores (mayores de 6 mm)

Piezas con manchas en el tallo y/o florete con un diámetro mayor de 6mm.

4. Tallos verde claro

Presencia de tallos con tonalidad visiblemente verdosa.

5. Mal cortados, tallo demasiado largo

- **Calibres 15/30 y 20/40:** La longitud del tallo desde el comienzo de las ramificaciones no debe superar los 4 cm.

- **Calibres: 30/50, 40/60 y 50/70:** La longitud del diámetro menor del florete no debe superar la altura del florete.

6. Migas de Coliflor

Presencia de floretes demasiado pequeños o trocitos pequeños de florete o tallos.

- **Calibres 15/30:** Son unidades que pasen por un tamiz de luz 5,6mm.

- **Calibres 20/40, 30/50, 40/60, >50:** Son unidades que pasen por un tamiz de luz 11,2mm.

7. Tallos y Hojas sueltas

Floretes en los que quede tan sólo el tallo y las ramificaciones.

8. Floretes abiertos

Unidades con falta de apariencia compacta en la superficie del florete, debido a un exceso de maduración del producto en el campo.

9. Materias extrañas vegetales


Presencia de restos vegetales no propios del producto.

10. Materias extrañas

Presencia de materiales no propios del producto.

15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA

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

		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Fecha: Marzo 2011 Página 5 de 5 Rev.: 07
COLIFLOR			

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