

## GUISANTE

### 1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El guisante (*Pisum sativum*, L.) debe estar sano, libre de materias extrañas a la planta, de forma típicamente redonda y color verde uniforme.

Durante el proceso de fabricación el guisante se limpia, se selecciona y se escalda. Se enfría y pasa a I.Q.F. hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

### 2. COMPOSICIÓN

100 % Guisante.

### 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

El guisante estará:

- sano, terso no arrugado,
- limpio de barro o piedras
- libre de insectos y caracolas u otros animales que pueda albergar la planta

TR 145°

### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

#### **Aspecto**

Color verde uniforme y granos tersos. Algunos granos pueden estar unidos a parte del peciolo que los sostiene a la vaina.

#### **Sabor**

Característico del guisante, dulce. Exento de sabores extraños.

#### **Textura**

Su textura ha de ser tierna y uniforme en todos los granos.

### 5.- VALOR NUTRICIONAL

|                     |                                   |
|---------------------|-----------------------------------|
| Proteínas           | 6,3%                              |
| Grasa               | 0,4%                              |
| Hidratos de Carbono | 14,4%                             |
| Energía             | 86,4 Kcal/100g<br>367,1 Kjul/100g |

### 6.- GMO'S

El guisante 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 sobre ingredientes, sustancias o derivados de materias alérgenas.

### 8. IONIZACIÓN

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

**GUISANTE****9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

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

**10. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN**

Poner el guisante en agua con sal cuando ésta comience a hervir, sacarlo tras unos 6 ó 7 minutos de cocción de forma que el producto todavía esté firme. Eliminar el agua de cocción y aderezarla al gusto. Tras la cocción puede saltarse en la sartén con un poco de cebolla y jamón serrano.

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**

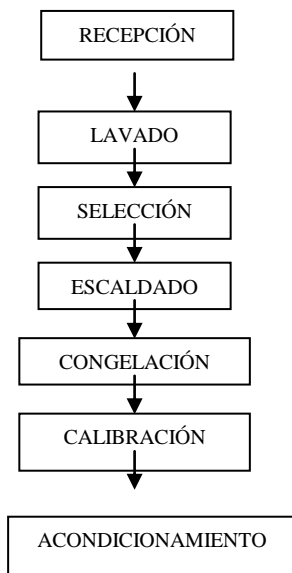
30 meses tras la fecha de envasado, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

**12. FORMATOS**

Diámetro > 9,3

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.

**13.- PROCESO**

**GUISANTE**

**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 500 g.

|   | <b>TOLERANCIAS</b> |
|---|--------------------|
| 1.Materia extraña                           | Ausencia           |
| 2. Materia extraña vegetal no de la planta. | Ausencia           |
| 3.Materia extraña vegetal de la planta      | 4ud/kg             |
| 4. Partidos y pieles                        | 8%                 |
| 5. Abiertos                                 | 24%                |
| 6. Ligeramente fermentados.                 | 1%                 |
| 7. Manchados y atacados por insectos.       | 20ud/kg            |
| 8. Amarillos                                | 2%                 |
| 9. Pálidos                                  | 1%                 |

**DEFINICIÓN DE DEFECTOS**

**1. Materias extrañas**

Incluye cualquier materia no procedente de la planta.

**2. Materias vegetales extrañas no de la planta.**

Incluye cualquier materia vegetal no procedente de la planta de guisante

**3. Materia vegetal extraña de la planta.**

Incluye cualquier materia vegetal procedente de la planta que no sea guisante: zarcillos, hojas, etc.

**4. Partidos y pieles.**

Unidades donde aparecen los cotiledones sueltos, pieles sin cotiledón y piezas parcialmente partidas

**5. Abiertos**

Unidades abiertos en >1/3 de la superficie del guisante.

**6. Ligeramente fermentados.**

Unidades con algo de botritis, ligeramente fermentados, o con color caqui.

**7. Manchados y atacados por insectos**

**GUISANTE**

Unidades seriamente dañadas por pedrisco, hongos o daños producidos por insectos.

**8. Amarillos**

Incluye unidades totalmente blancas o amarillas, por falta de clorofila, y que son perfectamente comestibles.

**9. Pálidos**

Unidades que han perdido su tonalidad general verde, aunque todavía la retienen y que destacan ostensiblemente de la muestra.

**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                        | 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



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Marzo 2010  
Página 5 de 5  
Rev.: 01

### GUISANTE

- Peso neto
- Identificación del proveedor

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

- lote
- nº pallet