

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Fecha: Enero 2012 Página 1 de 4 Rev.: 01
MAÍZ DULCE		

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

El maíz (*Zea mays*) debe estar sano, libre de materias extrañas a la planta.

Durante el proceso de fabricación el maíz se selecciona y limpia, se trocea y se escalda. Se enfría y pasa a I.Q.F. hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C .

2. COMPOSICIÓN

100 % Maíz dulce.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

El maíz estará:

- sano, libre de zonas dañadas mecánicamente
- limpio de barro o piedras
- libre de insectos u otros animales que pueda albergar la planta

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto

Color amarillo brillante uniforme con posible presencia de granos de tonalidad amarillo oro.

Sabor

Característico del maíz, dulce. Exento de sabores extraños.

Textura

Su textura ha de ser tierna, lechosa y uniforme en todos los granos, no excesivamente dura o blanda.

5.- VALOR NUTRICIONAL

Proteínas	9,2%
Grasa	3,8%
Hidratos de Carbono	8,4%
Energía	104,6 Kcal/100g 443,6Kjul/100g

6.- GMO'S

El maíz procederá de semillas no modificadas genéticamente.

7. ALERGENOS

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

8. IONIZACIÓN

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Fecha: Enero 2012 Página 2 de 4 Rev.: 01
MAÍZ DULCE		

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 maíz en agua con sal cuando ésta comience a hervir, sacarlo tras unos 4 ó 5 minutos de cocción de forma que el producto todavía esté firme. Eliminar el agua de cocción y aderezarla al gusto. Puede utilizarse como ingrediente en ensaladillas o ensaladas.

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.

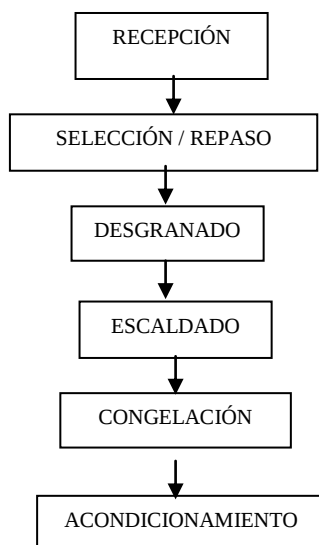
12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN

Granos enteros de 7 a 12 mm de longitud

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:



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Fecha: Enero 2012 Página 3 de 4 Rev.: 01
MAÍZ DULCE		

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 250 g

DEFECTOS	TOLERANCIAS
1. Defectos de color	≤ 5 piezas
2. Daño mayor	1 pieza máximo
3. Daño menor	≤ 5 piezas
4. Granos rotos	$\leq 10\%$ en peso
5. Piel	$\leq 3\%$ en peso
6. Materias extrañas vegetales	1 pieza máximo
7. Materias extrañas	Ausencia

DEFINICIÓN DE DEFECTOS:

1. Defectos de color.

Unidades de coloración diferente al amarillo o amarillo dorado típico del maíz sano.

2. Daño mayor

Muy visible, se descartaría en la preparación culinaria.

3. Daño menor

Ligeramente visible

4. Granos rotos

Granos con <50% de su volumen cortados en el proceso de desgranado

5. Piel

Piel del grano completamente separada del mismo

6. Materias extrañas vegetales.

Restos de mazorca, brácteas y barbas.

7. Materias extrañas.

Material no vegetal o de origen vegetal ofensivo.

15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA

	n	c	m	M
Recuento total aerobios mesófilos	5	2	10^5	10^6
Coliformes	5	2	10^2	10^3
Escherichia coli	5	2	10	10^2
Staphylococcus aureus	5	2	10	10^2
Salmonella	5	0	Ausencia / 25g	Ausencia / 25g
Listeria monocytogenes	5	2	10	10^2

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Fecha: Enero 2012 Página 4 de 4 Rev.: 01
MAÍZ DULCE		

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.

El producto cumple con el Reglamento 1881/2006 referente a cantidades máximas de contaminantes en los productos alimenticios.

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