

MEZCLA: MENESTRA PREMIUM**1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Este producto se elabora a partir de ingredientes congelados por sistema IQF para conseguir una calidad óptima. Se realiza una mezcla Coliflor, Brócoli tallo, Zanahoria y Judía verde plana

2.- COMPOSICIÓN

Producto	% Mezcla
- Coliflor 5/20:	40
- Brócoli tallo 10x10	30
- Zanahoria 10x10:	20
- Judía verde plana:	10

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Todos los ingredientes estarán:

- sanos, libres de zonas con podredumbre
- libres de materias extrañas
- libres de insectos u otros animales originarios de la materia prima

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**Aspecto**

Color atractivo destacando el color blanco-crema de la coliflor, el verde del brócoli y la judía y el naranja de la zanahoria.

Sabor

Característico de la mezcla. Exento de sabores extraños.

Textura

Su textura ha de ser firme y uniforme en todos los ingredientes.

5.- VALOR NUTRICIONAL

Proteínas	1,7%
Grasa	0,5%
Hidratos de Carbono	2,7%
Energía	22,2 Kcal/100g 93,8 Kjul/100g

6.- GMO'S

Todos los ingredientes utilizados procederán 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.

MEZCLA: MENESTRA PREMIUM**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 en agua con sal en ebullición la menestra, y cocer hasta que las coles queden tiernas. 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.

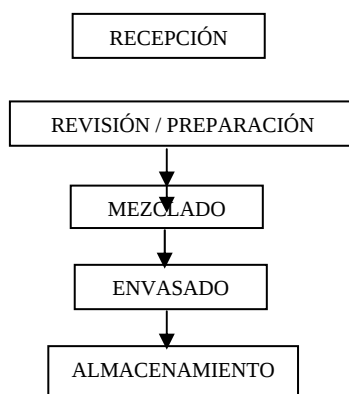
11.- VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

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

12.- FORMATOS Y PRESENTACIÓN

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

MEZCLA: MENESTRA PREMIUM

14.- DEFECTOS

La presencia de los defectos que se relacionan a continuación no debe exceder los límites indicados para cada uno de ellos. El control de defectos debe realizarse sobre una muestra de 1000 g.

DEFECTOS	TOLERANCIAS
1. Defectos de color	Máx 1%
2. Migas	Máx 5 %
3. Restos de vainas o ramas de la planta	2 unidades / 1 Kg
4. Materias extrañas vegetales	1 unidad / 1 Kg
5. Materias extrañas	Ausencia

DEFINICIÓN DE DEFECTOS:

1. Defectos de color.

Unidades de un color diferente al típico de cada ingrediente.

2. Migas.

Trocitos de los ingredientes cuyas dimensiones sean menores a la mitad de las dimensiones normales de cada ingrediente.

3. Restos de vainas o ramas de la planta.

Presencia de partes de la vaina que protege al guisante o trozos de las ramas de la planta.

4. Materias extrañas vegetales.

Presencia de materiales vegetales no propios del producto.

5. 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
Coniformes totales			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: Marzo 2009 Página 4 de 4 Rev: 01
MEZCLA: MENESTRA PREMIUM		

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