

MEZCLA PIMIENTOS ROJO Y AMARILLO ASADOS CUARTOS**1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

La mezcla es un producto que se elabora a partir de ingredientes congelados por sistema IQF para conseguir una calidad óptima. Es una mezcla de pimientos asados rojo, amarillo tiras.

2. COMPOSICIÓN

Pimiento rojo asado cuartos (50%)

Pimiento amarillo asado cuartos (50%)

**La formulación/receta del lote de mezcla queda garantizada por el balance de masas de los ingredientes en el momento de su uso, cuando se incorporan en la preparación de la mezcla, pudiendo darse desviaciones en la dosificación a los envases.*

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**

Típico color de la mezcla de los dos pimientos, sin piezas negras o marrón oscuro.

Sabor

Típico del pimiento asado, sin sabores extraños o rancidez.

Textura

Textura jugosa, que mantenga la estructura del corte.

5. VALOR NUTRICIONAL

Valor energético	198,8 kJ 47,1 kcal
Grasas	0,3 g
Ácidos grasos saturados	0,1 g
Hidratos de Carbono	8,3 g
Azúcares	5,0 g
Fibra alimentaria	2,0 g
Proteínas	1,8 g
Sal	0,015 g

6. GMO'S

Todos los ingredientes procederán de semillas no modificadas genéticamente.

7. ALERGENOS

El producto no es alérgeno, no contiene ingredientes alérgenos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alérgeno tal y como se establece en el Anexo II del Reglamento Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

8. IONIZACIÓN

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

MEZCLA PIMIENTOS ROJO Y AMARILLO ASADOS CUARTOS**9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

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

10. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

Descongelar el producto en el microondas y posteriormente utilizarlo como un producto asado. Puede utilizarse como guarnición en la preparación de platos preparados.

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

11. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

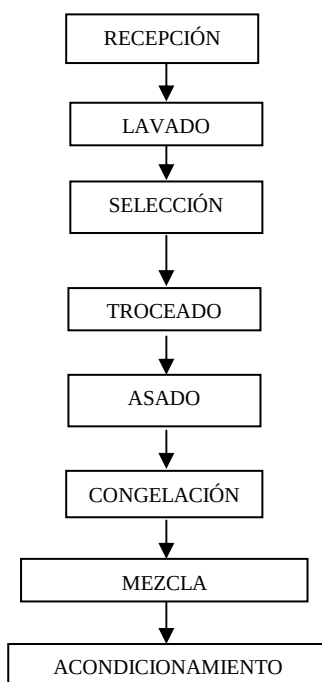
- 30 meses tras la fecha de envasado a granel o en cajas de 10 kg, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C .
- 24 meses tras la fecha de envasado en bolsas, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C .

12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN

Corte: cuartos

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 PIMIENTOS ROJO Y AMARILLO ASADOS CUARTOS**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.

Las tolerancias de defectos expresados en porcentaje se aplicarán sobre la cantidad de cada ingrediente de la mezcla.

Las tolerancias de defectos expresados en unidades por kilo se aplicarán sobre la totalidad de la mezcla.

	TOLERANCIA
1. Piel	1% en peso
2. Trozos	5% en peso
3. Defectos de color	3 % en peso
4. Defectos de preparación	2 unids./ 2 Kg.
5. Pepitas	10 unids. / 1 Kg.
6. Defecto mayor	2 unids. /1 Kg
7. Defecto menor	4 unids/1 Kg
8. Piezas carbonizadas	5 unids. / 1 Kg
9. Materia extraña vegetal	1 unid / 2 Kg
10. Materia extraña	Ausencia / 2 Kg
11. Unidades con marca de asado	Min 30% en peso

DEFINICIÓN DE DEFECTOS:**1. Piel**

Piel de pimiento desprovista de pulpa o con una pequeña parte de pulpa.

2. Trozos

Unidades que pasan a través de un tamiz de 11,2 mm de luz de malla.

3. Defectos de color.

Unidades con coloración diferente a la típica para cada una de las coloraciones del pimiento: amarillo y rojo.

4. Defectos de preparación.

Unidades con resto de pedúnculo o de corazón

5. Pepitas

Presencia de pepitas.

6. Defecto mayor

Unidades que presenten manchas, heridas o roces mayores de 6 mm o bien presencia de daños apreciables de ataque de insecto, podredumbre, enfermedad.

7. Defecto menor.

Unidades que presentan manchas, heridas o roces entre 2 y 6 mm, o bien presencia de daños poco importantes de ataque de insectos, podredumbre o enfermedad

8. Piezas carbonizadas

Unidades que presentan más de un 50% de su superficie quemada.

9. Materia de extrañas vegetales.

Presencia de restos vegetales no propios del producto.

10. Materia extraña.

Presencia de materiales de origen no vegetal impropios del producto.

MEZCLA PIMIENTOS ROJO Y AMARILLO ASADOS CUARTOS**11. Piezas con marca de asado.**

Unidades con marcas en uno de sus lados, correspondientes a las marcas que origina.

14. CALIDAD MICROBIOLÓGICA

	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	≤100 ufc/g	≤1000 ufc/g
<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado / 25g	No detectado / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g	100 ufc/g

15. RESIDUOS DE PESTICIDAS

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.

16. ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

En el etiquetado del producto aparece:

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

En el etiquetado del pallet aparece:

- Localizador de almacenamiento.
- Nº pallet.
- Fecha de caducidad.
- Descripción del producto.
- Lote
- Nº referencia del producto.
- Peso neto.
- Identificador del proveedor.

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

- Lote
- Nº palet.