

NOMBRE COMERCIAL: "MEZCLA DE SETAS FORESTAL ULTRA-CONGELADAS "		Cod. Art.
DESCRIPCIÓN. Producto alimenticio vegetal crudo ultra- congelado, formado por una mezcla de setas y hongos cultivados de variedades distintas y de calidad seleccionada que se mezclan proporciones más o menos similares y se presentan en unidades enteras o en trozos grandes y en estado de congelación (mediante ultra-congelación IQF) , Se mantienen estables de este modo durante un largo periodo hasta que se quiera consumir , con necesario tratamiento culinario previo y necesario a su consumo.		
INGREDIENTES : Seta de cardo cultivada (<i>Pleorotus ostratus</i>), Shiitake (<i>Lentinus edodes</i>), champiñón (<i>Agaricus bisporus</i>) y Nameko , (<i>Pholiota nameko</i>).		
ENVASADO Bolsas de plástico transparentes de PET o PP (1 kg.) Estas se embalan en cajas de cartón introduciendo 5 unidades por caja. Las bolsas son de plástico alimentario. De PET o PP (pueden prepararse también a granel en cajas de cartón) Los envases y embalajes que cumplen todos ellos el Reglamento 1934/2005 sobre materiales aptos en contacto con alimentos.		
ETIQUETADO PRESENTACIÓN Se cumple para ello la normativa Real Decreto 1334/1999 , de normas de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios y sus posteriores modificaciones. Se cumple el Reglamento 1169/2011 , sobre la información obligatoria a los consumidores, de modo que se señalan e indican en su etiquetado como tales los componentes que sean alérgenos en este caso ninguno.		
Sobre alérgenos: <i>este producto alimenticio se encuentra libre de cualquier COMPONENTE considerado alergénico según legislación vigente</i> (Reglamento 1169/2011)		
VIDA ÚTIL: Vida útil comprobada: 30 meses, mantenido en envase original cerrado y almacenado en congelación a - 18 °C. Consumir preferentemente antes del: dd/mm/aa. Consumir preferentemente antes del fin de: mm/aa.		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: (una vez tratado para su consumo) Color: mezcla de colores típicos de cada variedad Olor: Característico de cada una Sabor: mezcla de sabores de las distintas variedades, intenso y agradable en conjunto Textura/consistencia: textura carnosa con las características de cada tipo.		
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Composición de la mezcla	Porcentaje	Tolerancias
<i>Pleorotus ostreatus</i> (seta de cardo cultivada)	25 %	+ - 5 %

Lentinus edodes (cultivada)	25 %	+ - 5 %
Champiñón (Agaricus bisporus cultivado)	25 %	+ - 5 %
Pholiota nameko (Cultivada)	25 %	+ - 5 %
Información nutricional:		
Componente	Valores calculados por 100 gr de producto final	
Valor energético en Kcal/100g	16	
Valor energético en Kjul/100g	68	
Grasas (g/100g)	<1,0	
De las cuales ácidos grasos saturados	<0,3	
Hidratos de carbono	1,4	
De los cuáles azúcares (g/100g)	0.72	
Fibra alimentaria (g/100g)	2,5	
Proteínas (g/100g)	1,5	
Sal (g/100g)	< 0,09	
Humedad %	94,2	
Es alimento con bajo contenido en grasas, grasas saturadas, azúcares y sal. Es alimento considerado con bajo valor calórico. (Según Reglamento (CE) No 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos)		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Se cumple el Reglamento 2073/2005 sobre los criterios microbiológicos para alimentos y criterios internos de calidad (Resolución Ministerial nº 615-2003-sa/dm)		
CONTENIDO EN METALES PESADOS Y/O CONTAMINANTES QUÍMICOS. Cumple Reglamento 1881/2006 sobre contaminantes en los alimentos.		
EL PRODUCTO MEZCLA DE SETAS FORESTAL ULTRACONGELADA, cumple con el Reglamento 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, sobre los límites máximos de residuo y sus modificaciones posteriores		
POBLACIÓN DIANA Es un producto destinado en general a toda la población No contiene ingredientes alergénicos.		
FORMA DE CONSERVACIÓN-CONSUMO Debe almacenarse todo el tiempo en congelación sin romper la cadena de frío hasta su uso a <-18 º C Si se descongela nunca debe re-congelarse Si se realiza su descongelación debe hacerse en refrigeración (2 a 5 º C) y cocinarse a continuación. Una vez abierta la bolsa y descongelada puede mantenerse en refrigeración un máximo de 48 horas hasta su consumo total Es un producto que debe someterse a tratamiento culinario sin previa descongelación para obtener las características típicas del producto fresco , setas y hongos . En caso de elaborar otro tipo de preparaciones se puede descongelar previamente (caldos, sopas, etc) Siempre debe ser sometido a tratamiento culinario de > de 65 º C en el centro del producto antes de su consumo.		
RECOMENDACIONES DE USO Puede emplearse como ingrediente de diferentes platos preparados. Íntegro y en láminas como acompañante de otros platos, o como item principal de revueltos u otro tipo de preparaciones al gusto del consumidor. Para obtener láminas con características de las setas y hongos se recomienda no descongelar antes de cocinarse.		

LEGISLACIÓN APLICABLE

Normativa **general** de Higiene y Seguridad Alimentaria: Paquete de Reglamentos: 178/2002, 852/2004; 853/2004; 854/2004

Reglamento 2073/2005 sobre criterios microbiológicos para productos alimenticios. REGLAMENTO (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Legislación específica:

RD 1109/1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultra-congelados destinados a la alimentación humana

REAL DECRETO 1801/2008 de Cantidades nominales para productos envasados y su control de su contenido efectivo

Real Decreto 30/2009, de 16 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario.

RD3484/2000 sobre platos preparados

IMAGEN Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Fecha de última actualización: 03/06 2019 Rev 07 Realizado por: R. Calidad

- Estas fichas son confidenciales y no pueden ser divulgadas sin previa autorización.