

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 (*Pleurotus ostratus*), Shiitake (*Lentinus edodes*), champiñón (*Agaricus bisporus*) y Nameko , (*Pholiota nameko*).

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 1169/2001**, 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: este producto alimenticio se encuentra libre de cualquier COMPONENTE considerado alergénico según legislación vigente (**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 FISICO-QUÍMICAS

Composición de la mezcla	Porcentaje	Tolerancias
<i>Pleurotus ostreatus</i> (seta de cardo cultivada)	25 %	+- 5 %

<i>Lentinus edodes (cultivada)</i>	25 %	+- 5 %
<i>Champiñón (Agaricus bisporus cultivado)</i>	25 %	+- 5 %
<i>Pholiota nameko (Cultivada)</i>	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 cuales 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 residuos 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 ° C

Si se descongela nunca debe re-congelarse

Si se realiza su descongelación debe hacerse en refrigeración (2 a 5 ° 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 ° 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 ítem 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.