

NOMBRE COMERCIAL: “ BOLETUS ULTRA-CONGELADOS TROZOS ”	Cod:art.2309
<p>DESCRIPCIÓN.</p> <p>Producto alimenticio vegetal crudo ultra- congelado, <i>Boletus del grupo edulis</i>, que se presenta en trozos de tamaños aproximadamente 2,5 cms de lado. Son congelados mediante ultra-congelación IQF, y se obtiene de este modo un producto que perdura en congelación durante un largo periodo hasta que se quiera consumir, con necesario tratamiento culinario previo a su consumo.</p> <p>Las características de los <i>Boletus del grupo edulis</i>, son las siguientes:la forma de esta seta es muy característica, quizás similar a la de un tapón de cava. Una de las características más llamativas de esta seta a la hora de determinarla es el color de su sombrero, de color pardo más o menos oscuro que puede cambiar según la variedad , con el borde netamente más claro que el resto; posee una coloración inicialmente blanca, que adquiere poco a poco un aspecto más oscuro. Cutícula lisa, no aterciopelada, viscosa en tiempo húmedo. Los tubos del himenio son al principio blanquecinos, después amarillo-oliva, largos, libres, fáciles de separar del sombrero, no azulean. Los poros primero cerrados y finos, blancos o blanco grisáceo, después amarillo, finalmente verdosos. El sombrero es carnoso y sólido, al principio hemisférico, después convexo y finalmente convexo-aplanado. El pie es robusto, grueso, lleno y sólido, ventrudo de joven para tornarse cilíndrico cuando crece. Color blanco o marrón claro, adornado en su parte superior por un retículo blanco.</p>	
<p>INGREDIENTES <i>Boletus del grupo edulis en trozos (100%) silvestres: (Boletus edulis, Boletus reticularis, Boletus pinícola, Boletus aereus)</i></p>	
<p>ENVASADO</p> <p>Bolsas de plástico transparentes de PET o PP. Tamaño de la misma: 1 Kg</p> <p>Cierre de envases mediante termo-sellado.</p> <p>Formatos variables según solicitud de cliente (pesos) (generalmente en bolsas de 1 kg) que se embalan en cajas de cartón: 5 unidades por caja.</p> <p>Son envases que cumplen el Reglamento 1934/2005 sobre materiales aptos en contacto con alimentos.</p>	
<p>ETIQUETADO PRESENTACIÓN</p> <p>Se cumple para ello la normativa Real Decreto 1334/1999, de normas de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.</p> <p>Se cumple el Reglamento 1169/20011, 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</p> <p>Real Decreto 30/2009 de comercialización de setas y hongos.</p>	
<p>Sobre alérgenos: <i>este producto alimenticio se encuentra libre de cualquier COMPONENTE considerado alergénico según legislación vigente</i> (Reglamento 1169/2011. Anexo II)</p>	
<p>VIDA ÚTIL:</p> <p>Vida útil comprobada: 30 meses, mantenido en envase original cerrado y almacenado en congelación a < - 18 °C.</p> <p>Consumir preferentemente antes del: dd/mm/aa</p> <p>Consumir preferentemente antes del fin de: mm/aa</p>	
<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: (una vez tratado para su consumo)</p> <p>Color: típico del género <i>Boletus</i>.</p> <p>Olor: Característico de este hongo</p> <p>Sabor: típico del hongo</p> <p>Textura/consistencia: textura firme y turgente de la variedad</p>	
<p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</p> <p><i>Estos datos se refieren al producto elaborado sin ningún uso ni tratamiento posterior, validados mediante analítica a tal efecto.</i></p>	
<p>Información nutricional:</p>	

Componente	Valores calculados por 100 gr de producto final
Valor energético en Kcal/100g	35
Valor energético en Kjul/100g	147
Grasas (g/100g)	<1,0
<i>De las cuales ácidos grasos saturados</i>	<0,3
Hidratos de carbono	2,6
<i>De los cuáles azúcares (g/100g)</i>	1.07
Fibra alimentaria (g/100g)	3,0
Proteínas (g/100g)	4,7
Sal (g/100g)	0,09
Humedad %	90,0
Es alimento con bajo contenido en grasas, grasas saturadas, azúcares y sal. Es alimento considerado como fuente de fibra y con bajo valor energético. (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 BOLETUS CONGELADO TROZO cumplen con el Reglamento 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, sobre los límites máximos de residuos de pesticidas en alimentos de origen vegetal y / o animal y sus modificaciones posteriores	
POBLACIÓN DIANA Es un producto destinado en general a toda la población. Libre de alérgenos	
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 des-congelación debe hacerse en refrigeración (2 a 5 ° C) y cocinarse a continuación. Una vez abierto el producto y descongelado puede mantenerse como máximo en refrigeración hasta su uso 48 horas. Es un producto que debe someterse a tratamiento culinario sin previa descongelación para obtener las características típicas del producto fresco, seta. 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 item principal de revueltos u otro tipo de preparaciones al gusto del consumidor. Para obtener unidades con las características del hongo del género <i>Boletus</i> 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 1831/2003 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 ultracongelados 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.

IMAGEN Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Fecha de última actualización: 01/5/2019 Rev. 07 Realizado por: R. Calidad
- Estas fichas son confidenciales y no pueden ser divulgadas sin previa autorización.