

NOMBRE COMERCIAL: “FRAMBUESAS ENTERAS ULTRA-CONGELADAS ”	Cod. Art. 4303 Y granel
<p>DESCRIPCIÓN:</p> <p>Producto alimenticio vegetal crudo ultra- congelado , la fruta: frambuesa, fruto del frambueso (<i>Rubus idaeus. L</i>), que se presentan en unidades enteras y en estado de congelación (mediante ultra-congelación IQF) perdurando así mantenido a < de -18 ° C durante un largo periodo de tiempo hasta que se quiera consumir con o sin previo tratamiento culinario para su consumo</p> <p>La frambuesa es el fruto del <i>Frambueso Rojo (Rubus idaeus L)</i> . EL fruto frambuesa se caracteriza por tener un tamaño mediano-pequeño y con piel algo vellosa, de color carmín , con un olor fragante y fresco , suave, y sabor muy agradable agri dulce.</p>	
<p>INGREDIENTES <i>Frambuesa, (Rubus idaeus. L) entera (100%).</i></p>	
<p>PROCESOS DE FABRICACIÓN: TRATAMIENTOS</p> <p>1.- Recepción de materia prima: frambuesas enteras ultra-congeladas . Inspección en recepción higiénico sanitaria y de calidad: control de estado sanitario de temperatura del producto (<-18 ° C), autenticidad, envasado, alteraciones posibles, calibres, integridad, aspecto, etc. Y control documental de origen.</p> <p>2.- Almacenamiento a granel en congelación a < -18° C. Control monitorizado de cámaras mediante termógrafos a tal efecto.</p> <p>3.- Revisión, lavado si es necesario y control de calidad previo al envasado de materias primas (criba y retirada de unidades defectuosas o inadecuadas y retirada de estas) Es la única manipulación del proceso.</p> <p>4 - Envasado manual o semiautomático en bolsas de plástico alimentario de PET o PP.</p> <p>4A : Semi-automático, mediante máquina pesadora embolsadora previamente calibrada.</p> <p>4.b Envasado manual mediante básculas para pesada de cantidades embolsadas.</p> <p>5.- Cierre de bolsas mediante termo-sellado. Control y verificación de cierres íntegros y pesos correctos según RD 1801/2008.</p> <p>6.- Etiquetado y embalado en cajas de cartón (Pueden envasarse también en caja de cartón a granel según petición de cliente)</p> <p>PASO POR DETECTOR DE METALES</p> <p>7.- Almacenamiento en congelación hasta expedición a < - 18° C . Con control monitorizado de cámaras mediante termógrafos a tal efecto.</p> <p>8.- Expedición, transporte y distribución en congelación.</p>	
<p>ENVASADO</p> <p>Bolsas de plástico alimentario de PET o PP</p> <p>Cierre de envases mediante termo-sellado.</p> <p>Formatos: Se presentan en bolsas de 1 kg. Se embalan estas en cajas de cartón que contienen 5 bolsas por caja.</p> <p>También se preparan para su venta a granel en bolsas de plástico y cajas de cartón según peso .</p> <p>Los envases y embalajes cumplen el Reglamento 1934/2005 sobre materiales aptos en contacto con alimentos y que se tiene de los mismos certificados de alimentabilidad y fichas técnicas actualizadas.</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 1169/2011, 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</p>	

caso ninguno.

Sobre OGM: los proveedores de las materias primas empleadas certifican la ausencia de organismos genéticamente modificados en sus mercancías al igual que, tampoco se maneja ni tienen ningún ingrediente ni sustancia del tipo OGMs por lo que declara que el producto **FRAMBUESAS ENTERAS ULTRA-CONGELADAS NO ES GENÉTICAMENTE MODIFICADO.**

Sobre alérgenos: este producto alimenticio se encuentra libre de cualquier componente considerado alergénico según legislación vigente **(Reglamento 1169/2011, anexo II)**

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: típico de la variedad de esta fruta: rojo carmín.

Olor: fragante y fresco pero suave.

Sabor: típico de esta variedad, agridulce y muy agradable.

Textura/consistencia: textura con piel externa vellosa pero jugosa en su interior.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Características de calidad

Parámetro	Límites	Tolerancias
Cuerpos extraños	0	0
Unidades con rabo	0	0
Unidades podridas	0%	0
Sobremaduras	2%	+/-0,5, %
Cantidad encontrada de brisuras o rotas	6%	+/- 2 %
Unidades poco maduras, color claro	5%	+/-2 %
Hojas o restos de la planta	0,5 %	0
Manchadas/ con afección fúngica	0,5%	0
Unidades pegadas	3% max	+/-1 %
Unidades en bloque	0%	0
Grados Brix(extracto seco mínimo)	9 ° Brix	+/- 2

Información nutricional:

Componente	Valores calculados por 100 gr de producto final
Valor energético en Kcal/100g	38
Valor energético en Kjul/100g	159
Grasas (g/100g)	0,53
De las cuales ácidos grasos saturados	<0,01
Hidratos de carbono	7,0
De los cuáles azúcares (g/100g)	6,3
Fibra alimentaria (g/100g)	6,7
Proteínas (g/100g)	1,2
Sal (g/100g)	<0,01
Humedad (%)	85,1%

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)

Microorganismo	Valor límite
<i>Aerobios mesófilos</i>	Lim < = 10 ⁴ ufc/ g (n=1)
<i>Coliformes totales</i>	Lim < = 10 ² ufc/ g (n=1)
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 gr (n=1)
<i>E.coli</i>	m= 100 ufc/g; M=1000 ufc/g n=5 c= 2
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 gr; n= 5; c= 0

CONTENIDO EN METALES PESADOS Y/O CONTAMINANTES QUÍMICOS

(Reglamento 1881/2006)

Contenido en Cd	< 0,05 ppm
Contenido en Pb	<0,2 ppm
Contenido en melamina	< 2,5 ppm

POBLACIÓN DIANA

Es un producto destinado en general a toda la población.

No contiene ningún ingrediente alergénico según Reglamento 1169/2011

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 consumirse o manipularse a continuación . Una vez abiertas y descongeladas se pueden mantener en refrigeración como máximo de 48 horas hasta su consumo total, con las características apropiadas de la fruta.

Para su uso en diferentes elaboraciones posteriores no precisa de des-congelación previa.

Cuando sea consumido sin previo tratamiento culinario debe ser lavado con agua y lejía alimentaria

RECOMENDACIONES DE USO

Puede emplearse como ingrediente de diferentes platos, especialmente postres.

También en salsas o mermeladas de este producto o mezcla de frutas

Puede usarse como item principal de un plato, las frambuesas o como acompañante, guarnición, adorno de postres y otros tipos de platos preparados

Por su color intenso y sabor agridulce muy agradable, se emplea mucho en la preparación de postres, como parte de estos en fresco, o triturada, y/o con tratamientos culinarios diversos, en la elaboración de cremas, helados, mousses, etc.

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 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 3484/2000 sobre platos preparados

IMAGEN Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Fecha de última actualización: 20/08 /2018 Rev 06 Realizado por: R. Calidad

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