

NOMBRE COMERCIAL: " MEZCLA DE FRUTAS DEL BOSQUE B ULTRA-CONGELADA		Cod art: 4311/granel
DESCRIPCIÓN. Producto alimenticio vegetal crudo ultra- congelado, basado en una mezcla de distintos tipos de frutas del bosque que se presentan en unidades enteras, en estado de congelación (mediante ultra-congelación IQF) y que se mantienen estables y perduran de este modo durante un largo periodo de tiempo hasta que se quiera consumir, con o sin previo tratamiento culinario.		
INGREDIENTES Arándanos rojos, (Vaccinium , sub Oxycoccus), mora silvestre (<i>Rubus glaucus</i>), grosella negra(<i>Ribes nigrum</i>), grosella roja (<i>Ribes rubrum</i>), frambuesa (Rubus <i>nativa</i>).		
ENVASADO Bolsas de plástico alimentario de PET o PP.Cierre de envases mediante termo-sellado. Formatos: Se presentan en bolsas de 1 kg de peso . Estas se embalan en cajas de cartón, con 5 bolsas por caja. También se preparan para venta a granel según peso en bolsas de plástico y dentro de cajas de cartón. Son envases que cumplen 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 1169/20011 , 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.		
Sobre alérgenos: <i>Este producto alimenticio se encuentra libre de cualquier COMPONENTE considerado alergénico según legislación vigente (Reglamento 1169/2011, anexo II).</i>		
VIDA ÚTIL: Vida útil comprobada: 30 meses, mantenido en envase original cerrado y almacenado en congelación a <-18°C. Consumir preferentemente antes del fin de: mm/aa Consumir preferentemente antes del: dd/mm/ aa		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: (una vez tratado o preparado para su consumo) Color: típico de cada variedad de fruta Olor: Característico de la fruta y fresco Sabor: típico de cada variedad y en conjunto dulce Textura/consistencia: característico de cada tipo de fruta		
COMPOSICIÓN EN PORCENTAJES		
Componente	Porcentaje	Tolerancia
Arándanos rojos (Vaccinium)	20%	+ - 6 %

subgénero <u>Oxycoccus</u>		
Mora silvestre (<i>Rubus glaucus</i>)	20%	+ - 6 %
Grosella roja (<i>Ribes rubrum</i>)	20%	+ - 6 %
Grosella negra (<i>Ribes nigrum</i>)	20%	+ - 6 %
Frambuesa (<u>Rubus</u> nativa)	20%	+ - 6 %
PÁRAMETROS DE CALIDAD		
Parámetro	Valor límite	Tolerancia
Brisura	Max 5%	+ -2 %
Presencia de cuerpos extraños	Ausencia	0
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Información nutricional:		
Componente	Valores calculados por 100 gr de producto final	
Valor energético en Kcal/100g	71	
Valor energético en Kjul/100g	296,8	
Grasas (g/100g)	0,4	
De las cuales ácidos grasos saturados	<0,01	
Hidratos de carbono	8,0	
De los cuáles azúcares (g/100g)	8,0	
Fibra alimentaria (g/100g)	6,0	
Proteínas (g/100g)	2,3	
Sal (g/100g)	0,01	
Humedad %	83,7 %	
Es alimento con bajo contenido en grasas, grasas saturadas, y sal. Se considera alimento considerado como fuente de fibra. (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 FRUTAS DEL BOSQUE B ULTRACONGELADAS cumple 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. Es producto 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 º C. Si se descongela nunca debe re-congelarse Si se realiza su des-congelación debe hacerse en refrigeración (2 a 5 º C) y consumirse o manipularse a continuación. Una vez abiertas y descongeladas pueden mantenerse en refrigeración de 0 a 4 º C como máximo 48 h hasta su uso. Para su uso en diferentes elaboraciones posteriores no precisa de descongelación 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 para la preparación de otros platos preparados, etc.

Puede usarse en su forma entera como ítem principal o acompañante de platos preparados (postres u otros)

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 3484/2000, sobre platos elaborados

IMAGEN Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Fecha de última actualización: 20/06 /19 Rev 08 Realizado por: R. Calidad

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