

**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, subOxycoccus), mora silvestre (*Rubus glaucus*), grosella negra( *Ribes nigrum*), grosella roja ( *Ribes rubrum*), frambuesa (Rubus nativa).

#### **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 1169/2011**, 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:**

*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 <-18ºC.

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**

<b>Componente</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Tolerancia</b>
Arándanos rojos ( <u>Vaccinium</u> )	20%	+ - 6 %

<i>subgénero <u>Oxycoccus</u></i>				
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 ( <i>Rubus</i> <i>nativa</i> )	20%	+ - 6 %		
<b>PÁRAMETROS DE CALIDAD</b>				
Parámetro	Valor límite	Tolerancia		
Brisura	Max 5%	+ - 2 %		
Presencia de cuerpos extraños	Ausencia	0		
<b>CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS</b>				
<b>Información nutricional:</b>				
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			
<i>De las cuales ácidos grasos saturados</i>	<0,01			
Hidratos de carbono	8,0			
<i>De los cuales azúcares (g/100g)</i>	8,0			
Fibra alimentaria (g/100g)	6,0			
Proteínas (g/100g)	2,3			
Sal (g/100g)	0,01			
Humedad %	83,7 %			
<i>Es alimento con bajo contenido en grasas, grasas saturadas, y sal.</i>				
<i>Se considera alimento considerado como fuente de fibra.</i>				
<i>(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 ).</i>				
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</b>				
<i>Se cumple el Reglamento 2073/2005 sobre los criterios microbiológicos para alimentos y criterios internos de calidad ( Resolución Ministerial nº 615-2003-sa/dm)</i>				
<b>CONTENIDO EN METALES PESADOS Y/O CONTAMINANTES QUÍMICOS.</b>				
<i>Cumple Reglamento 1881/2006 sobre contaminantes en los alimentos.</i>				
<b>EL PRODUCTO MEZCLA DE FRUTAS DEL BOSQUE B ULTRACONGELADAS</b> cumple con el <i>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</i>				
<b>POBLACIÓN DIANA</b>				
Es un producto destinado en general a toda la población.				
Es producto libre de alérgenos.				
<b>FORMA DE CONSERVACIÓN-CONSUMO</b>				
Debe almacenarse <b>todo el tiempo en congelación sin romper la cadena de frío hasta su uso a &lt;-18 ° C.</b>				
<b>Si se descongela nunca debe re-congelarse</b>				
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 pueden mantenerse en refrigeración de 0 a 4 ° 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.*