

NOMBRE COMERCIAL: "MANGO DADOS 10 x10 mm ULTRACONGELADO "		Cod Art. 4368/granel
DESCRIPCIÓN. Producto alimenticio vegetal crudo ultra- congelado, la fruta tropical, mango de la planta Magnífera índica, que se presenta en dados de tamaño pequeño y homogéneo de 10 mm de lado, en estado de congelación (mediante ultra-congelación IQF), y que se mantienen estables y perduran en congelación durante un largo periodo hasta que se quiera consumir con o sin previo tratamiento culinario . Las características de esta fruta son: es una <u>drupa</u> que destaca entre sus principales características su buen sabor. Dicha pulpa puede ser o no fibrosa, siendo la variedad llamada <i>mango de hilacha</i> la que mayor cantidad de fibra contiene. Es una fruta normalmente de color verde en un principio, y amarillo, naranja e incluso rojo-granate cuando está madura, de sabor medianamente ácido cuando no ha madurado completamente.		
INGREDIENTES <i>Mango en trozos (Magnífera índica) (100%)</i>		
ENVASADO Bolsas de plástico alimentario de PET o PP. Cierre de envases mediante termo-sellado. Formatos: bolsas de 1 kg: estas son embaladas en cajas de cartón de 5 bolsas por caja. Los envases y embalajes 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: <i>este producto alimenticio se encuentra libre de cualquier COMPONENTE considerado alergénico según legislación vigente (Reglamento 1169/2011).</i>		
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: Color: típico de la variedad de esta fruta: amarillo a naranja e incluso rojo-granate por su maduración. Olor: fragante y fresco Sabor: típico del mango, muy dulce y agradable en su estado de madurez. Textura/consistencia: textura blanda y algo fibrosa por su pulpa.		
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Características de calidad		
Parámetro	Límites	Tolerancias
Cuerpos extraños	0	0

Restos de tierra	0	0
Unidades pegadas	2%	0
Color con defectos o inmaduro	6%	+2 %
Olor inadecuado	0%	0
Sabor extraño	0%	0
Tamaño	Cubos 10 X 10 mm	+5 mm Unidades de > 15 mm (max 5%) Unidades de < de 6 mm (máximo 3%)
Grados Brix	12-14 °	+ 1
Ph	3,5-4	+1

Información nutricional:

Componente	Valores calculados por 100 gr de producto final
Valor energético en Kcal/100g	59,0
Valor energético en Kjul/100g	245,0
Grasas (g/100g)	0,2
De las cuales ácidos grasos saturados	Traza
Hidratos de carbono	13,4
De los cuáles azúcares (g/100g)	13,4
Fibra alimentaria (g/100g)	2,3
Proteínas (g/100g)	0,6
Sal (g/100g)	<0,01
Humedad	83,5 %

Es alimento con bajo contenido en grasas, grasas saturadas, y sal.

(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 MANGO ULTRACONGELADO EN DADOS DE 10 X 10 mm 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.

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. En caso de abrirse y mantenerse en refrigeración se debe consumir en un máximo de 48 horas manteniendo sus propiedades adecuadas.

Para su uso en diferentes elaboraciones posteriores no precisa de descongelación previa.

Es producto preparado para su uso y/o consumo. Como fruta lavada, pelada y cubeteada no precisa ningún tratamiento ni

manipulación previa a su consumo.

RECOMENDACIONES DE USO

Puede emplearse como ingrediente de diferentes platos, especialmente postres u otros, (preparados de carne y /o pescados) Muy empleado para la elaboración de macedonias, ensaladas de frutas etc.

Puede usarse en su forma entera o no como ítem principal de un plato (postres) o formando parte de un postre compuesto. Igualmente se emplea para la elaboración de platos preparados: cremas, helados, postres, macedonias, o en la elaboración de determinadas salsas (en caliente)

Se suele emplear como fruto acompañante o ingrediente de temporada.

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 preparados

IMAGEN Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Fecha de última actualización: 20/05 /19 Rev 01 Realizado por: R. Calidad

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