



ALIMENTOS CONGELADOS DE LA RIOJA, S.A.


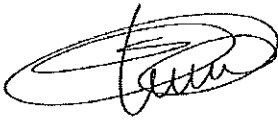
Concordia, 10 - Apartado 55 -
Teléfono (941) 18 29 51 Fax (941) 18 28 31
26540 ALFARO (La Rioja)



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

SALTEADO MEDITERRÁNEO

- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO
- COMPOSICIÓN DE LA MEZCLA
- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO
- DEFINICIÓN Y TOLERANCIA DE DEFECTOS
- CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS
- ENVASADO Y PALETIZADO
- TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
- LOTES DEL PRODUCTO
- PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE
- MODO DE PREPARACIÓN
- VALORACIÓN NUTRICIONAL
- ALÉRGENOS
- OGMs
- RESIDUOS DE PESTICIDAS Y METALES PESADOS

Elaborado y revisado por: Fecha: 01-08-2011 	Aprobado por: Fecha: 01-08-2011 
RESP. DE CALIDAD, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MEDIO AMBIENTE	DIRECCIÓN



▪ DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Mezcla compuesta por diferentes productos unitarios ultracongelados I.Q.F.

▪ COMPOSICIÓN DE LA MEZCLA

Ingredientes:

Calabacín prefrito, Cebolla, Judía verde extrafina cortada, Champiñón laminado [Antioxidante (E-223)] y Zanahoria bastones.

Porcentaje

<u>PRODUCTOS</u>	<u>% MEZCLA</u>
Calabacín prefrito (20x20mm.)	40
Cebolla (10x10mm.)	20
Judía verde extrafina cortada	20
Champiñón laminado	10
Zanahoria bastones	10

▪ CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO

Todos los ingredientes deberán:

- Estar exentos de daños provocados por insectos y/o enfermedades.
- Estar libres de materias extrañas.

El producto no se presentará aglomerado ni con hielos en cantidad apreciable.

▪ **DEFINICIÓN Y TOLERANCIA DE DEFECTOS**

DEFECTOS	TOLERANCIA
Muestra de 1.500 g	
Defectos de color	Máx. 1 %
Defectos de corte	Máx. 1 %
Restos de vainas o ramas de la planta	2 unidades / 1 kg
Migas	Máx. 1 %
Materias extrañas vegetales	1 unidad / 1 kg
Materias extrañas	0

DEFINICIÓN

Defectos de color: Unidades de un color diferente al dorado o levemente tostado de los ingredientes, colores marrones oscuros o negros por exceso de fritura.

Defectos de corte: Presencia de unidades cuyas dimensiones sean mayores a 1,5 veces las dimensiones normales de cada ingrediente.

Restos de vainas o ramas de la planta: Presencia de partes de la vaina que protege a la judía verde, o trozos de las ramas de la planta.

Migas: Trocitos de los ingredientes cuyas dimensiones sean menores a la mitad de las dimensiones normales de cada ingrediente.

Materias extrañas vegetales: Presencia de materiales vegetales no propios del producto.

Materias extrañas: Presencia de materiales no propios del producto.

▪ **CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**

	<u>TOLERANCIA</u>	<u>ESPECIFICACIONES</u>
Aerobios totales a 30 °C (u.f.c./g)	10 ⁶	10 ⁵
Staphilococcus Aureus (u.f.c./g)	10 ²	10
Coliformes totales (u.f.c./g)	10 ⁴	10 ³
E. coli (u.f.c./g)	10 ²	10
Salmonella (en 25 g)	AUSENCIA	AUSENCIA
Listeria monocytogenes	10 ²	10



▪ **ENVASADO Y PALETIZADO**

BOLSA

1 kg.....

CAJA

10 x 1 kg

▪ **TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**

Temperatura de almacenamiento igual o inferior a – 20 °C.

Según legislación vigente la temperatura de transporte será de –18°C admitiéndose fluctuaciones de + 3 °C como máximo durante breves periodos de tiempo.

▪ **LOTES DEL PRODUCTO**

BOLSA Y CAJA: 5 dígitos; los tres primeros números indican el día natural del año y los dos siguientes las dos últimas cifras del año en curso.

▪ **PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE O DE CADUCIDAD DEL PRODUCTO**

Caducidad: 18 meses

▪ **MODO DE PREPARACIÓN**

SARTEN: poner en una sartén una cucharada de aceite de oliva, dejar que se caliente bien y verter la mezcla congelada, remover continuamente el producto en la sartén de 8 a 13 minutos. Se añade un poquito de sal y está listo para servir.

El producto de al bolsa o caja que no se vaya a utilizar se volverá a cerrar, para devolverlo lo más rápido posible al congelador.

ATENCIÓN: No volver nunca a congelar producto que se haya descongelado.

▪ **VALORACIÓN NUTRICIONAL**

SALTEADO MEDITERRÁNEO (aprox. por 100 g de porción comestible)	
Energía	73.2 Kcal / 322.3 Kj
Hidratos de carbono:	7.2 %
Proteínas	1.7 %
Grasas:	4.5 %

▪ **ALÉRGENOS**

Según el Anexo III bis Directiva 2000/13/CE; Directiva 2006/142/CE, la mezcla contiene los siguientes componentes alérgenos:

	Presencia / Ausencia en Producto	Ingrediente o Sustancia Afectada
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l SO₂	PRESENCIA	CHAMPIÑÓN

▪ **OGMs**

ALCORIOJA declara que ninguno de sus productos producidos, envasados, distribuidos ni vendidos están modificados genéticamente. Ninguno de los ingredientes contiene algún organismo modificado genéticamente. Tampoco se ha utilizado biotecnología durante la producción.

El producto cumple con la Regulación Europea No-GMO (EC) nº 1829/2003 y 1830/2003.

▪ **RESIDUOS DE PESTICIDAS Y METALES PESADOS**

Según legislación vigente.