



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 DE VERDURAS PREFRITAS

- 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**

<u>PRODUCTOS</u>	<u>% MEZCLA</u>
Calabacín prefrito cubos (20x20x16mm.)	35
Ajete prefrito	20
Cebolla prefrita cubos (20x20mm.)	15
Pimiento rojo prefrito (20x20mm.)	15
Tomate con piel (20x20mm.)	15

▪ **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**

<b>DEFECTOS</b>	<b>TOLERANCIA</b>
Muestra de 1.500 g	
Defectos de color	Máx. 1 % en peso
Migas	Máx. 1 % en peso
Defectos de corte	Máx. 5 % en peso
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.

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**

	<b><u>TOLERANCIA</u></b>	<b><u>ESPECIFICACIONES</u></b>
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  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Según legislación vigente la temperatura de transporte será de  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  admitiéndose fluctuaciones de  $+3\text{ }^{\circ}\text{C}$  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**

**MICROONDAS:** Poner la mezcla sin descongelar, en un recipiente adecuado, aliñar con un poco de aceite y sal, tapar y calentar a temperatura máxima de 7 a 8 minutos.

**SARTEN:** Calentar un poco de aceite en una sartén, añadir la mezcla sin descongelar, sazonar y rehogar de 6 a 7 minutos a fuego medio removiendo de vez en cuando.

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

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

▪ **VALORACIÓN NUTRICIONAL**

<b>SALTEADO VERDURAS PREFRITAS</b> (aprox. por 100 g de porción comestible)	
Energía	126.4 Kcal / 528.3 Kj
Hidratos de carbono:	6 %
Proteínas	2.2 %
Grasas:	10.4 %

▪ **ALÉRGENOS**

El producto no es alérgeno, no contiene ingredientes alérgenos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alérgeno tal y como se establece en el Anexo III bis de la Normativa Europea 2003/89/CE sobre ingredientes, sustancias o derivados de materias alérgenas.

▪ **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.