ALCRUZ CANARIAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
PARRILLADA CAMPESTRE ESP

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO La Parrillada Campestre es un producto que se elabora a partir de ingredientes congelados por sistema IQF para conseguir una calidad óptima. Es una mezcla de Patata asada, Calabacín asado, Berenjena asada, Pimiento rojo asado y Pimiento amarillo asado.

2. COMPOSICIÓN

Producto	% Mezcla (*)
- Patata asada con piel rodajas	40
- Calabacín asado rodajas	20
- Berenjena asada rodajas	15
- Pimiento rojo asado cuartos	15
- Pimiento amarillo asado cuartos	10

* La formulación/receta del lote de mezcla queda garantizada por el balance de masas de los ingredientes en el momento de su uso, cuando se incorporan en la preparación de la mezcla, pudiendo darse desviaciones en la dosificación a los envases

3. CARACTERÍSTICAS FISICAS Todos los ingredientes estarán:

- sanos, libres de zonas con podredumbre
- libres de materias extrañas
- libres de insectos u otros animales originarios de la materia prima

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto
Atractivo, tostado, con intenso contraste de coloración de los diferentes ingredientes, destacando, sobre todo, la patata; con marcas de parrilla en uno de los lados debido al proceso de asado.
Sabor
Característico de la mezcla, debe ser aromático. Exento de sabores extraños.
Textura
Su textura ha de ser tierna pero firme y uniforme en todos los ingredientes.

5. VALOR NUTRICIONAL

Valor energético	57 Kcal / 238 Kjul
Grasas	0 g
saturadas	0 g
Hidratos de Carbono	9,8 g
Azúcares	4,0 g
Fibra alimentaria	3,1 g
Proteínas	1,9 g
Sal	0,02 g

6. GMO's Los ingredientes de la mezcla procederán de semillas no modificadas genéticamente.

7. ALERGENOS 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 II del Reglamento Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

8. IONIZACIÓN El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN El producto se mantendrá correctamente envasado a una temperatura igual o inferior a -18ºC

10. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN Preparación en sartén:

Calentar una cucharada de aceite en la sartén, verter/echar el producto directamente sin descongelar y saltear a fuego medio alto durante 6-7 minutos, removiendo de vez en cuando.

Preparación microondas:

Abrir la bolsa y verter/echar el producto o la mezcla de producto directamente sin descongelar en un recipiente apto para microondas, calentar con tapa durante x7-8 minutos a máxima potencia (900W). Servir, remover y aderezar al gusto.

*Ajustar el tiempo del microondas en función de la potencia.

Preparación Air Fryer:

Echar la bolsa de producto directamente sin descongelar en la cesta de la air-fryer sobre un papel de horno o recipiente apto para air-fryer, añadir un poco de aceite y cocinar durante 9-11 minutos a 200 ºC. Remover a mitad del cocinado.

*Ajustar cantidad de producto a cocinar en función del tamaño de la Air-fryer.

El producto de la 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.

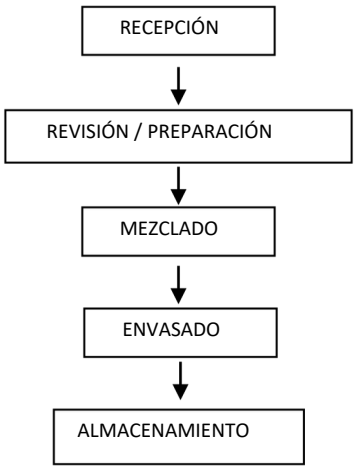
11. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

- 30 meses tras la fecha de envasado a granel o en cajas de 10 kg, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a –18ºC.
- 24 meses tras la fecha de envasado en bolsa, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a –18ºC.

12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN Envases:

. octobín de cartón con bolsón de plástico (polietileno de baja densidad) azul
. caja de cartón de 10Kg de capacidad con bolsa de plástico (polietileno de alta densidad) azul
. bolsa de diferentes formatos

13.- PROCESO



14.- DEFECTOS La presencia de los defectos que se relacionan a continuación no debe exceder de los límites indicados para cada uno de ellos. El control de defectos debe realizarse sobre una muestra de 1000 g.

DEFECTOS	TOLERANCIAS
1. Defectos de color	Máx. 1% en peso
2. Pieles	Máx. 1% en peso
3. Defectos de corte	Máx. 2% en peso
4. Materias extrañas vegetales	1 unidad / 1 Kg
5. Materias extrañas	Ausencia

DEFINICIÓN DE DEFECTOS: 1. Defectos de color.

Unidades de un color diferente al típico de cada ingrediente asado o bien unidades con colores marrones oscuros o negros por exceso de asado.

2. Migas.

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

3. Defectos de corte.

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

4. Materias extrañas vegetales.

Presencia de materiales vegetales no propios del producto.

5. Materias extrañas.

Presencia de materiales no propios del producto.

15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA

	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	≤100 ufc/g	≤1000 ufc/g
Salmonella	5	0	No detectado / 25g	No detectado / 25g
Listeria monocytogenes	5	0	100 ufc/g	100 ufc/g

R.E. 2073/2005

16. RESIDUOS DE PESTICIDAS, METALES PESADOS, NITRATOS Y NITRITOS El contenido de

residuales de pesticidas, metales pesados, nitratos y nitritos cumple la Legislación Europea vigente.

Los análisis son realizados por un laboratorio externo acreditado.

17. ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD En el

etiquetado del producto aparece:

- Identificación del proveedor
- La descripción del producto
- El número de lote
- La fecha de caducidad
- Las condiciones de conservación
- Peso neto

En el etiquetado del pallet aparece:

- Localizador de almacenamiento
- Nº de pallet
- Fecha de caducidad
- Descripción del producto
- Lote
- Nº referencia del producto
- Peso neto
- Identificación del proveedor

La trazabilidad del producto responde a cualquiera de los siguientes elementos:

- Lote
- nº pallet