

ARROZ 3 DELICIAS CON TORTILLA**1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Este producto se elabora a partir de ingredientes congelados por sistema IQF para conseguir una calidad óptima. Se realiza una mezcla de Arroz blanco, Fiambre de cerdo en tiras, Guisante, Gamba pelada cruda, Zanahoria Juliana y tortilla.

2. COMPOSICIÓN

Producto	% Mezcla (*)
- Arroz blanco	64
- Fiambre cerdo (carne de cerdo, agua, almidón de patata, sal, azúcar, estabilizantes (trifosfatos y carragenano), antioxidante (eritorbato de sodio), conservador (nitrito sódico), colorante (carmín) y cebolla en polvo)	8
- Zanahoria	8
- Guisante	7
- Gamba pelada cruda (gamba , agua, estabilizantes (trifosfatos y polifosfatos)	7
- Tortilla (huevo entero pasteurizado, agua, almidón de maíz, aceite de girasol, sal, zumo de limón, ajo en polvo, cúrcuma y pimentón)	6

**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 FÍSICAS

Todos los ingredientes estarán:

- sanos, libres de zonas con podredumbre (en el caso de las verduras).
- libres de materias extrañas.
- libres de insectos u otros animales originarios de la materia prima.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**Aspecto**

Color atractivo destacando sobre el fondo blanco del arroz, los ingredientes con color llamativo.

Sabor

Característico de la mezcla, debe ser aromático. Exento de sabores extraños.

Textura

Su textura ha de ser firme y uniforme en todos los ingredientes.

ARROZ 3 DELICIAS CON TORTILLA**5.- VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)**

Valor energético	474 kJ 112 kcal
Grasas	1,5 g
Ácidos grasos saturados	0,5 g
Hidratos de Carbono	19 g
Azúcares	0,7 g
Fibra alimentaria	1,3 g
Proteínas	5,1 g
Sal	0,36 g

6.- GMO'S

Todos los ingredientes utilizados procederán de semillas no modificadas genéticamente.

7. ALERGENOS

Este producto contiene los siguientes alérgenos declarables, tal y como se establece en el Anexo II del Reglamento N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor: crustáceos y derivados, huevo y derivados.

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 -18°C.

10. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

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

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 -18°C.
- 24 meses tras la fecha de envasado en bolsa, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

12.- FORMATOS Y PRESENTACIÓN

Calibres:

- Fiambre de cerdo 6x6x20 mm
- Zanahoria juliana
- Gamba pelada cruda 90/120
- Guisante calibre 8,75/9,3) mm
- Tortilla 8x15x20 mm

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 500 g.

Las tolerancias de defectos expresados en porcentaje se aplicarán sobre la cantidad de cada ingrediente de la mezcla.

Las tolerancias de defectos expresados en unidades por kilo se aplicarán sobre la totalidad de la mezcla.

DEFECTOS	TOLERANCIAS
1. Defectos de color	Máx 1% p/p
2. Migas	Máx 5 % p/p
3. Restos de vainas o ramas de la planta	2 unidades / Kg
4. Materias extrañas vegetales	1 unidad / Kg
5. Materias extrañas	Ausencia

DEFINICIÓN DE DEFECTOS:**1. Defectos de color.**

- Arroz: coloraciones diferente al blanco, tonos marrones, grises o negruzcos.
- Fiambre de cerdo: coloraciones marrones, amarillas claramente diferentes del color rosa típico del fiambre.
- Gamba cruda: colores diferentes al color blanco o tonalidades rosas propias de la gamba.
- Guisante: unidades de coloración diferente al verde característico del guisante, colores amarillos grisáceos o negruzcos.
- Zanahoria cubos: unidades de coloración diferente al naranja típico en más del 50 % de su superficie.
- Tortilla cubos: unidades de coloración diferente al amarillo huevo típico.

2. Migas.

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

3. Restos de vainas o ramas de la planta.

Presencia de partes de la vaina que protege al guisante o trozos de las ramas de la planta.

4. Materias extrañas vegetales.

Presencia de materiales vegetales no propios del producto.

ARROZ 3 DELICIAS CON TORTILLA**5. Materias extrañas.**

Presencia de materiales no propios del producto.

15 CALIDAD MICROBIOLÓGICA

	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	≤100 ufc/g	≤1000 ufc/g
<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado / 25g	No detectado / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	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
- N° de pallet
- Fecha de caducidad
- Descripción del producto
- Lote
- N° referencia del producto
- Peso neto
- Identificación del proveedor

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

- Lote
- N° pallet