



NOMBRE COMERCIAL: "BOLETUS SILVESTRES ULTRACONGELADOS ENTEROS P."		Cod. Art: 2305/granel
DESCRIPCIÓN. Producto alimenticio vegetal crudo ultra- congelado , Boletus del grupo edulis, hongo silvestre , que se presenta en unidades enteras de tamaño y calibre llamadas "P" con tamaño de 4 a 7 cm de diámetro de cabeza. Estos se someten a ultra-congelación IQF estando enteros, para la obtención de un producto que perdura en congelación durante un largo periodo hasta que se quiera consumir, con necesario tratamiento culinario previo a su consumo. Las características de los Boletus del grupo edulis , son las siguientes: se reconoce este género por ser hongos pertenecientes al grupo, presentan bajo el sombrero una especie de esponja que se puede separar fácilmente de la carne : presentan poros muy finos, tanto blancos como amarillos o rojos. Tienen carne no ennegreciente al corte aunque puede azulear o enverdecer. Tiene pie macizo y grueso y espora amarilla , ocrácea o verdosa		
INGREDIENTES		
MATERIAS PRIMAS	ORIGEN	
<i>Boletus del grupo edulis (SILVESTRES)</i> - <i>Boletus edulis</i> - <i>Boletus reticularis</i> - <i>Boletus pinícola</i> - <i>Boletus aereus</i>	Nacional o importado Hongos de primavera: de primeros de mayo a finales de junio Hongos de otoño: de mediados de septiembre a finales de noviembre Recolección manual y silvestre	
PROCESOS DE FABRICACIÓN: TRATAMIENTOS		
<p>1.- Recepción de materias primas congeladas unidades enteras de tamaño especificado de 4 a 7 cm de diámetro de cabeza. . Inspección en recepción: higiénico sanitaria y de calidad: Control de estado sanitario de temperatura del producto (<-18 ° C), autenticidad, envasado, alteraciones posibles, calibres e integridad, aspecto, etc. Y control documental de origen.</p> <p>2.- Almacenamiento a granel en congelación a < -20° C. Control monitorizado de cámaras mediante termógrafos a tal efecto.</p> <p>3.- Revisión y control de calidad previo al envasado de materias primas (criba y retirada de unidades defectuosas o inadecuadas , unidades grandes o demasiado pequeñas. etc) Es la única manipulación.</p> <p>4 - Envasado manual o semiautomático en bolsas de plástico alimentario de PET o PP.</p> <p>4A : Semi-automático, mediante máquina pesadora embolsadora previamente calibrada.</p> <p>4.b Envasado manual mediante básculas para pesada de la cantidad introducida en cada bolsa</p> <p>5.- Cierre de bolsas mediante termo-sellado. Control y verificación de cierres íntegros y pesos correctos según RD 1801/2008..</p> <p>6.- Etiquetado y embalado en cajas de cartón (Pueden envasarse también en caja de cartón a granel según petición de cliente) Control de cierres y control de pesos (Rd 1801/2008)</p> <p>PASO POR DETECTOR DE METALES</p> <p>7.- Almacenamiento en congelación hasta expedición a < - 20° C . Con control monitorizado de cámaras mediante termógrafos a tal efecto.</p> <p>8.- Expedición, transporte y distribución en congelación.</p>		
ENVASADO		
<p>Bolsas de plástico alimentario de PET o PP</p> <p>Cierre de envases mediante termo-sellado.</p> <p>Formatos: se presenta en bolsas de 1 kg de peso neto. Estas se embalan en cajas de cartón, incluyendo 5 bolsas por caja.</p> <p>También se puede preparar a granel en bolsas de plástico dentro de cajas para su venta a granel.</p> <p>Son envases que cumplen el Reglamento 1934/2005 sobre materiales aptos en contacto con alimentos y que se tiene de los mismos certificados de alimentabilidad y fichas técnicas actualizadas.</p>		

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 **Real Decreto 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 OGM: *los proveedores de las materias primas empleadas certifican la ausencia de organismos genéticamente modificados en sus mercancías al igual que AROTZ FOODS SA, declara que el producto **BOLETUS ULTRACONGELADOS ENTEROS P NO ES GENÉTICAMENTE MODIFICADO.***

Sobre alérgenos: *este producto alimenticio se encuentra libre de cualquier COMPONENTE considerado alergénico según legislación vigente (**Reglamento 1169/2011, anexo II**)*

VIDA ÚTIL:

Vida útil comprobada : 30 meses, mantenido en envase original cerrado y almacenado en congelación a < de - 18° C
Consumir preferentemente antes del fin de: mm/aa
Consumir preferentemente antes del: dd/mm/aa

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: (una vez tratado para su consumo)

Color: típico del género *Boletus*
Olor: Característico de este hongo
Sabor: típico del hongo
Textura/consistencia: textura firme y turgente de la variedad

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetros físicos del producto final

Características clasificación por calibre

Categoría	Calibre	Tolerancia
P	4 a 7 cms diámetro de cabeza	4% de más de 7 cms

Información nutricional:

Componente	Valores calculados por 100 gr de producto final
Valor energético en Kcal/100g	35
Valor energético en Kjul/100g	147
Grasas (g/100g)	<1,0
<i>De las cuáles ácidos grasos saturados</i>	<0,3
Hidratos de carbono	2,6
<i>De los cuáles azúcares (g/100g)</i>	1.07
Fibra alimentaria (g/100g)	3,0
Proteínas (g/100g)	4,7
Sal (g/100g)	0,09
Humedad (%)	90,0

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Se cumple el Reglamento 2073/2005 sobre los criterios microbiológicos para alimentos. Real Decreto 3484/2000 , como plato preparado a base de vegetales crudos

Microorganismo	Valor límite
Rto aerobios mesófilos	< de 100000 ufc/gr
<i>E.coli</i>	< 10 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	< de 10 ufc/gr

CONTENIDO EN METALES PESADOS Y/O CONTAMINANTES QUÍMICOS (reglamento 1881/2006)

Contenido en melamina	< 2,5 ppm (mg/ kg MP fresca)
Contenido en Plomo	Silvestre: <0,10 ppm Cultivada < 0,3 ppm
Contenido en Cadmio	Silvestre: <1 ppm Cultivada < 0,2 ppm

POBLACIÓN DIANA

Es un producto destinado en general a toda la población.

Libre de alérgenos

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 cocinarse a continuación. Una vez descongelado puede mantenerse en refrigeración hasta su consumo durante un máximo de 48 horas.

Es un producto que debe someterse a tratamiento culinario sin previa descongelación para obtener las características típicas del producto fresco , hongo.

En caso de elaborar otro tipo de preparaciones se puede descongelar previamente (caldos, sopas, etc)

Siempre debe ser sometido a tratamiento culinario de > de 65 ° C en el centro del producto antes de su consumo.

RECOMENDACIONES DE USO

Debe aplicarse previo tratamiento culinario para su consumo.

Puede emplearse como ingrediente de diferentes platos preparados.

Íntegro y/o en láminas como acompañante de otros platos, o como ítem principal de revueltos u otro tipo de preparaciones al gusto del consumidor.

Para obtener unidades de hongo con características del hongo del género Boletus se recomienda no descongelar antes de cocinarse.

Por su tamaño medio es ideal para prepararse laminado o en trozos enteros mezclado en revueltos con otros ingredientes, o como plato aislado.

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 30/2009, de 16 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario.

Real Decreto 3484/2000, de platos preparados

IMAGEN Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Fecha de última actualización: 01/08/17 Rev 05 Realizado por: R. Calidad

- Estas fichas son confidenciales y no pueden ser divulgadas sin previa autorización de AROTZ FOODS SA