

BROCOLI**1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

El brócoli (*Brassica oleracea* L. convar. *botrytis*) debe estar frescos, sanos y libres de materias extrañas a la planta.

Durante el proceso de fabricación el brócoli se selecciona, se trocea para posteriormente escaldarse y se ultracongelan I.Q.F. hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C .

2. COMPOSICIÓN

100 % brócoli

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

El brócoli estará:

- sano, libre de zonas de podredumbre
- limpio de barro o piedras
- libre de insectos u otros animales que pueda albergar el producto

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**Aspecto**

Color homogéneo verde intenso. Se aceptan zonas homogéneas verde-amarillas que pueden aparecer en los bordes del florete, estos se producen cuando las cabezas son muy compactas y al no estar suficientemente expuestos al sol no poseen clorofila.

Sabor

Característico del brócoli. Exento de sabores extraños.

Textura

Su textura ha de ser tierna, sin partes fibrosas difíciles de masticar tras la cocción. Tampoco debe tener textura blanda.

5.- VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)

Valor energético	142,8 Kjul 34,1 Kcal
Grasas	0,50 g
Ácidos grasos saturados	0,02 g
Hidratos de Carbono	3,50 g
Azúcares	1,47 g
Fibra alimentaria	3,00 g
Proteínas	2,40 g
Sal	0,03 g

6.- GMO'S

El broccoli procederá 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.

BROCOLI**9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

El producto se mantendrá correctamente envasado a una temperatura igual o inferior a -18°C .

10. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

Verter el brócoli en un recipiente con agua hirviendo y cocer durante 4 o 5 minutos. Eliminar el agua de cocción y aderezarla al gusto.

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

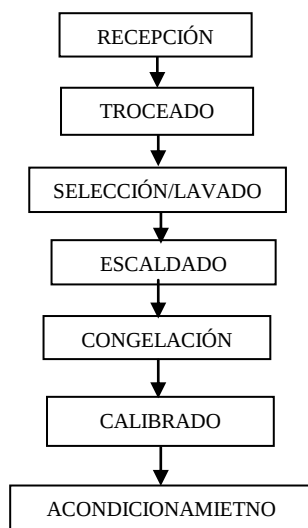
- 30 meses tras la fecha de envasado a granel o en cajas de 10 kg, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.
- 24 meses tras la fecha de envasado en bolsa, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN

Broccoli 0/8	Unidades o piezas de broccoli de 0 a 8 mm.. Presencia de tallos de brócoli u hojas pequeñas es aceptable.
Broccoli 15/30 Broccoli 20/40 Broccoli 30/50 Broccoli 40/60 Broccoli > 60	El 80% de los floretes debe estar dentro del calibre. El calibre se mide por el lado más estrecho del florete.

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

BROCOLI
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:

- 0/8: 250 gr.
- 15/30: 500 gr.
- 1 Kg. para el 20/40, 30/50 y 40/60.

DEFECTOS	TOLERANCIA			
	15/30	20/40 30/50	40/60 > 60	0/8
	Unidades / 1 Kg			
1. Defecto de color (marrón o rojo > 20 mm).	≤ 6	≤ 3	≤ 2	
2. Manchas pequeñas (2 a 6 mm)	≤ 14	≤ 5	≤ 3	
3. Manchas grandes (> 6 mm)	≤ 10	≤ 3	≤ 2	
4. Defecto madurez	≤ 6	≤ 4	≤ 2	
5. Mal cortadas, tallo largo.	≤ 50	≤ 14	≤ 6	
6. Hojas en el florete o en el tallo.	≤ 10	≤ 5	≤ 3	
7. Migaja	Max 2% en peso			
8. Tallos sueltos.	2% en peso	Max.1% en peso		< 10 % en peso
9. Materia extraña vegetal	≤ 2	≤ 1	≤ 1	
10. Materia extraña.	0	0	0	Ausencia
11. Hojas				10 unidades/ Kg (10 cm ²)

DEFINICIÓN DE DEFECTOS:
1. Defecto de color (marrón o rojo > 20 mm)

Unidades con color diferente al color verde típico del brócoli (marrón o rojo en un área mayor de 20mm).

2. Manchas pequeñas

Unidades con manchas pequeñas en el tallo o en el florete (2 a 6 mm).

3. Manchas grandes.

Unidades con manchas en el tallo o en el florete mayor de 6mm.

4. Defecto de madurez.

Presencia de flores abiertas en el florete, esas flores tienen una coloración amarilla.

5. Unidades mal cortadas, tallo largo.

- **Calibre: 15/30 y 20/40:** Tallos mayores de 4 cm.

- **Calibre 30/50, 40/60 y > 60:** La largura del tallo no debe exceder el diámetro del florete.

6. Pequeñas hojas en el tallo y el florete.

Presencia de hojas > 2 cm. en el tallo o en el florete.

7. Migaja

Presencia de migaja o tallos .

15/30	Unidades que pasan a través de un tamiz de 5,6 mm.
20/40, 30/50, 40/60 and >60	Unidades que pasan a través de un tamiz de 11,2mm.

BROCOLI**8. Tallos sueltos.**

15/30 20/40 30/50 40/60 > 60	Unidades de tallos de brócoli sueltas.
0/8	Piezas de tallo en los cuales no hay floretes.

9. Materia extraña vegetal.

Materia extraña vegetal diferente al brócoli.

10. Materia extraña

Materia que no procede de la planta.

11. Hojas

Hojas o trozos de hojas de brócoli sueltas, cuya superficie total sea inferior a 10 cm².

15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA

	n	c	m	M
Recuento total aerobios mesófilos	5	2	10 ⁵	10 ⁶
Enterobacterias	5	2	10 ³	10 ⁴
Coliformes totales	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia / 25g	Ausencia / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	2	10	10 ²

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