

**CALABACIN****1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

El calabacín (*Cucurbita pepo*, L.) debe estar fresco, con piel de color verde típico sin zonas amarillentas o marrones, sano y libre de materias extrañas a la planta.

Durante el proceso de fabricación el calabacín se selecciona y lava, se trocea para posteriormente higienizarse y se ultracongela I.Q.F hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

**2. COMPOSICIÓN**

100 %Calabacín.

**3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

El calabacín estará:

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

**4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS****Aspecto**

Color típico verde sin zonas marrón oscuras o negras.

**Sabor**

Típico, suave, sin sabores extraños.

**Textura**

Textura firme.

**5.- VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)**

Valor energético	84,1 kJ 20,0 kcal
Grasas	0,2 g
Ácidos grasos saturados	0,03 g
Hidratos de Carbono	2,5 g
Azúcares	1,69 g
Fibra alimentaria	1,30 g
Proteínas	1,4 g
Sal	0,005 g

## **CALABACIN**

### **6.- GMO'S**

El calabacín 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 N° 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 -18°C .

### **10. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN**

Puede utilizarse como ingrediente de guisos o ingrediente en mezclas varias.

El producto de la bolsa o caja que no se vaya a utilizar se volverá a cerrar, para devolverlo lo más rápidamente 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, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

### **12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN**

Tamaño de corte: 20x20x16

10x10x10

Rodajas

Envases:

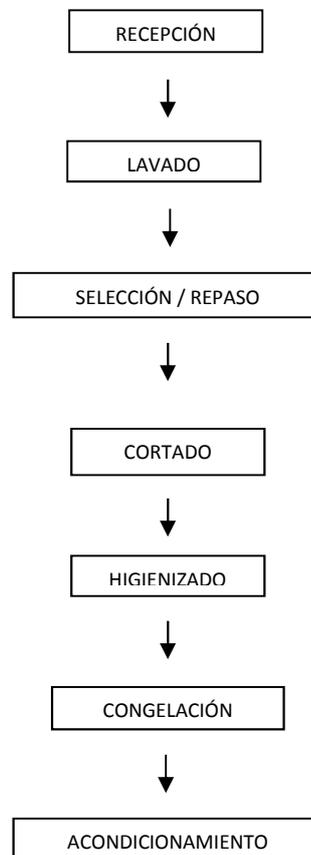
-octobín de cartón con bolsón de plástico (polietileno de baja densidad) azul.

**CALABACIN**

-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

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Febrero 2018  
Página 4 de 6  
Rev.: 04

### CALABACIN

DEFECTOS	TOLERANCIAS		Rodajas
	10x10	20x20	
1. Migajas/Trozos	Máx. 9 % en peso		Máx. 5 % en peso
2. Pieles	Máx. 1 % en peso		-
3. Defectos de corte	Máx. 7 unidades / Kg		Máx. 10 unidades / Kg
4. Defecto mayor	Máx. 8 unidades / Kg	Máx. 6 unidades / Kg	-
5. Defecto menor	Máx. 14 unidades / Kg	Máx. 12 unidades / Kg	-
6. Defectos de preparación	Máx. 2 unidades / Kg		
7. Materias extrañas vegetales	Máx. 1 unidad / 2 Kg		
8. Materias extrañas	Ausencia / 2 Kg		
9. Piezas podridas o dañadas	-		Máx. 1 % en peso

#### DEFINICIÓN DE DEFECTOS:

##### 1. Migajas/Trozos

10x10	Unidades que pasan a través de un tamiz de 5,6mm de luz de malla.
20x20	Unidades que pasan a través de un tamiz de 11,2mm de luz de malla.
Rodajas	Unidades de tamaño inferior a la mitad de las dimensiones normales de la rodaja.

##### 2. Pieles

Piel de calabacín desprovista de pulpa o con una pequeña parte de pulpa.

##### 3. Defectos de corte

Presencia de unidades en los que la cuchilla no ha podido cortarlas limpiamente, piezas unidas o piezas de un tamaño superior a 1,5 veces las dimensiones normales.

##### 4. Defectos mayores

Unidades que presenten manchas, heridas o roces mayores de 6mm o bien presencia de daños apreciables de ataque de insectos, podredumbre o enfermedad.

##### 5. Defectos menores

**CALABACIN**

Unidades que presenten manchas, heridas o roces entre 2 y 6mm o bien presencia de daños poco importantes de ataque de insectos, podredumbre o enfermedad.

**6. Defectos de preparación**

Presencia de trozos de pedúnculo unidos a piezas de calabacín o restos de flores, con tamaño inferior a 1,5 cm.

**7. Materias extrañas vegetales**

Presencia de restos vegetales no propios del producto.

**8. Materias extrañas**

Presencia de materiales de origen no vegetal improprios del producto.

**9. Piezas podridas o dañadas**

Unidades con partes dañadas o podridas.

**15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA**

	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
Recuento total aerobios mesófilos	5	2	10 <sup>6</sup>	10 <sup>7</sup>
Enterobacterias	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Coliformes totales	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia / 25g	Ausencia / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	2	10	10 <sup>2</sup>

**16. RESIDUOS DE PESTICIDAS, METALES PESADOS, NITRATOS Y NITRITOS**

## **CALABACIN**

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