

CHAMPIÑÓN**1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Los champiñones (*Agaricus bisporus*, L.) deben estar sanos y libres de materias extrañas a la planta.

Durante el proceso de fabricación los champiñones se limpian, se lavan, se calibran, se repasan, se laminan (en el caso del laminado) y se ultra congelan I.Q.F. hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C .

2. COMPOSICIÓN

100 % Champiñón.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Los champiñones estarán:

- sanos y en buen estado
- limpios de barro o piedras
- libres de insectos u otros animales que pueda albergar la planta

Merma por descongelación: $\leq 38\%$

Merma por glaseo: Ausencia

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**Aspecto**

Color blanco-crema, pudiendo presentar zonas de tonalidad marronácea en las zonas de corte, típico del producto.

Sabor

Característico del champiñón. Exento de sabores extraños.

Textura

Su textura ha de ser tierna, pero firme.

5. VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)

Valor energético	123,6 kJ 29,4 kcal
Grasas	0,2 g
Ácidos grasos saturados	0,05 g
Hidratos de Carbono	3,5 g
Azúcares	1,95 g
Fibra alimentaria	2,20 g
Proteínas	2,3 g
Sal	0,005 g

6. GMO'S

El champiñón procederá de micelio no modificado genéticamente.

7. ALERGENOS

Contenido en sulfitos: $<10 \text{ mg/kg}$ ($<10\text{ppm}$)

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.

CHAMPIÑÓN**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 unas gotitas de aceite de oliva en la sartén, cuando esté caliente, echar los champiñones y con una espátula remover continuamente para que no se quemen, retirarlos cuando estén tiernos pero firmes y añadirles un poco de sal.

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.

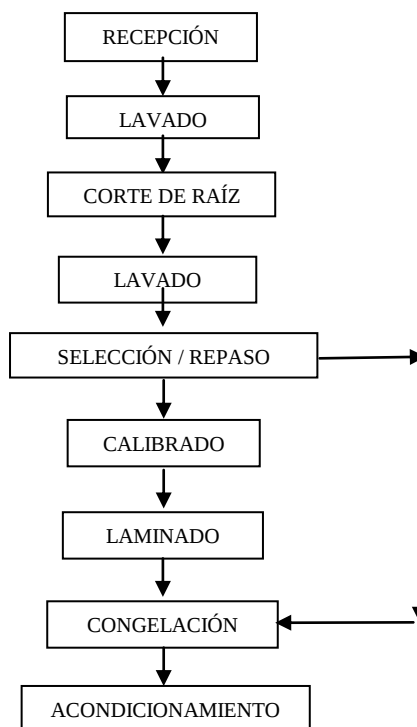
12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN

Entero: - Diámetro: entre 26 y 37
Laminado: - Diámetro: 35/50mm o >50mm
 - Grosor: 4-6mm

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.

DEFECTOS	TOLERANCIAS	
	ENTERO	LAMINADO
1. Unidades fuera de calibre	≤ 10% en peso	-
2. Bloques de champiñones	≤ 5 % en peso	≤ 5 uds / Kg
3. Defecto mayor	≤ 10unidades/ Kg	-
4. Defecto menor	≤ 16 unidades/kg	-
5. Cabezas o pies sueltos	≤ 10% en peso	-
6. Velo abierto	≤ 10% en peso	-
7. Materias extrañas vegetales	Ausencia	-
8. Materias extrañas	Ausencia	
9. Migaja	-	≤ 10% en peso
10. Laminas bien cortadas (en forma de T)	-	≥ 25% en peso
11. Láminas muy grandes > 60 mm	-	≤ 5% en peso
12. Unidades con restos de tierra		≤ 3 unidades/ Kg

CHAMPIÑÓN**DEFINICIÓN DE DEFECTOS:****1. Unidades fuera de calibre**

Unidades con diámetro menor de 26mm o mayor de 37mm.

2. Bloques de champiñones

Grupos de 3 o más champiñones unidos firmemente.

3. Defecto mayor

Unidades con manchas llamativas mayores a 6mm de diámetro.

4. Defecto menor

Unidades con manchas llamativas que afecten a una superficie menor a 6mm de diámetro.

5. Cabezas o pies sueltos

Sombreros o pies de champiñones separados.

6. Velo abierto

Unidades en las que se pueden ver las láminas del carpóforo, teniendo éstas una coloración negruzca.

7. Materias extrañas vegetal

Presencia de materias vegetales no propias del producto.

8. Materias extrañas

Presencia de materias no propias del producto.

9. Migaja

Unidades con unas dimensiones inferiores a 10 mm.

10. Láminas bien cortadas

Unidades que conservan la forma de T de la zona central del champiñón tras el proceso de elaboración.

11. Láminas muy grandes.

Láminas de un diámetro superior a 60 mm.

12. Unidades con restos de tierra

Unidades con restos de substrato o raíz en la base del pie.

15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA

	n	c	m	M
Recuento total aerobios mesófilos	5	2	10^6	10^7
Enterobacteriaceas	5	2	10^4	10^5
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