

PUERRO**1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

El puerro (*Allium porrum*, L.) debe estar fresco, sano y libre de materias extrañas a la planta.

Durante el proceso de fabricación el puerro se lava, se selecciona, se limpia de hojas externas y raíces y se trocea, se higieniza, se ultracongela I.Q.F. hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C .

2. COMPOSICIÓN

Puerro 100%.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

El puerro estará:

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

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**Aspecto**

Color crema a verde claro, típico del puerro.

Sabor

Típico del puerro.

Textura

Textura firme, no deberá presentar una textura seca.

5.- VALOR NUTRICIONAL (per 100 gr)

Valor energético	37,4 Kcal 157,7 Kjul
Grasas	0,6 g
Ácidos grasos saturados	0,01g
Hidratos de Carbono	2,2 g
Azúcares	0,61 g
Fibra alimentaria	1,0 g
Proteínas	1,5 g
Sal	0,025 g

6.- GMO'S

El puerro 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.

PUERRO**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 en la elaboración de sopas, salsas o guisos.

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

- Tamaño corte:

Copos: 10 x 10 mm o trozos irregulares de 15mm de grosor y longitud variable.

Rodajas de 15-16 mm de grosor (objetivo 12-14mm)

- Envases:

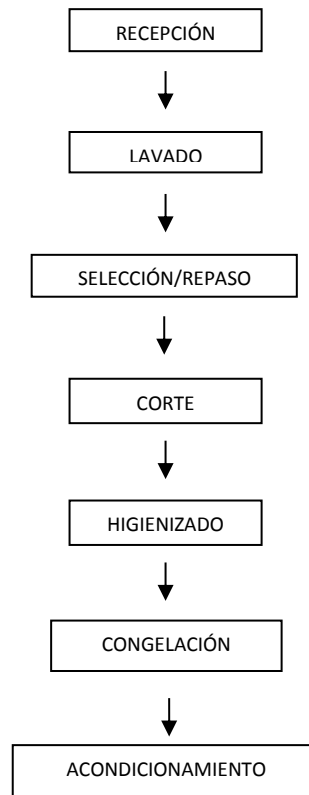
-octobín de cartón con bolsón de plástico (polietileno de baja densidad) azul.

-caja de cartón de 10Kg de capacidad con bolsa de plástico (polietileno de alta densidad) azul

-bolsa de diferentes formatos.

PUERRO

13.- PROCESO



PUERRO**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	
	Copos	Rodajas
1. Migaja	-	Máx. 15 % en peso
2. Restos de capa externa	Máx. 5 unidades / 1 Kg	
3. Unidades verde oscuro	Máx. 10 % en peso	
4. Manchas 2-6 mm	Máx. 6 unidades / 1 Kg	
5. Manchas > 6 mm	Máx. 4 unidades / 1 Kg	
6. Materias extrañas vegetales	Máx. 2 unidades / 1 Kg	
7. Materias extrañas	Ausencia	
8. Unidades < 10 mm	-	Máx. 5 % en peso
9. Unidades > 18 mm	-	Máx. 5 % en peso
10. Resto de raíz	Ausencia	
11. Extremos zona raíz	2% en peso	2 ud/kg

DEFINICIÓN DE DEFECTOS:

- 1. Migaja.** Unidades que pasan a través de un cedazo de 5,6mm de luz de malla.
- 2. Restos de capa externa.** Trozos de capa exterior marrón o amarillo oscuro.
- 3. Unidades verde oscuro.** Unidades con tonalidad verde oscuro en su totalidad.
- 4. Manchas 2-6 mm.** Presencia de unidades con manchas entre 2 y 6 mm.
- 5. Manchas mayores 6 mm.** Presencia de unidades con manchas mayores de 6 mm.
- 6. Materias extrañas vegetales.** Presencia de restos vegetales no propios del producto.
- 7. Materias extrañas.** Presencia de materiales de origen no vegetal impropios del producto.
- 8. Unidades < 10 mm.** Unidades con un grosor de corte menor a 10 mm.
- 9. Unidades > 18 mm.** Unidades con un grosor de corte mayor a 18 mm.

PUERRO

10. Resto de raíz. Unidades que tienen resto de la raíz o que aunque no se vea el resto de la raíz queda la parte leñosa no comestible, duro.

11. Extremo zona raíz. Corresponde a la zona donde iría la raíz que ha sido cortada quedando una parte que no es leñosa y que es comestible

15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA

	n	c	m	M
Recuento total aerobios mesófilos	5	2	10^6	10^7
Enterobacterias	5	2	10^4	10^5
Coniformes 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.

PUERRO**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