

**MEZCLA PIMIENTO ROJO, AMARILLO Y VERDE TIRAS****1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

La mezcla es un producto que se elabora a partir de ingredientes congelados por sistema IQF para conseguir una calidad óptima. Es una mezcla de pimientos rojo, amarillo y verde tiras.

**2. COMPOSICIÓN**

<b>Producto</b>	<b>%Mezcla</b>
- Pimiento verde asado tiras	34
- Pimiento rojo asado tiras	33
- Pimiento amarillo asado tiras	33

**3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

Todos los ingredientes estarán:

- sanos, libres de zonas con podredumbre
- libres de materias extrañas
- libres de insectos u otros animales originarios de la materia prima

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

Típico color de la mezcla de los tres pimientos, sin piezas negras o marrón oscuro.

**Sabor**

Típico del pimiento, sin sabores extraños o rancidez.

**Textura**

Textura jugosa, que mantenga la estructura del corte.

**5. VALOR NUTRICIONAL**

Valor energético	198,8 kJ 47,1 kcal
Grasas	0,3 g
Ácidos grasos saturados	0,1 g
Hidratos de Carbono	8,3 g
Azúcares	5,0 g
Fibra alimentaria	2,0 g
Proteínas	1,8 g
Sal	0,015 g

**6. GMO'S**

Todos los ingredientes procederán de semillas no modificadas genéticamente.

**7. ALERGENOS**

**MEZCLA PIMIENTO ROJO, AMARILLO Y VERDE TIRAS**

El producto no es alérgico, no contiene ingredientes alérgicos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alérgico 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**

Descongelar el producto en el microondas y posteriormente utilizarlo .Puede utilizarse como guarnición en la preparación de platos preparados.  
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.

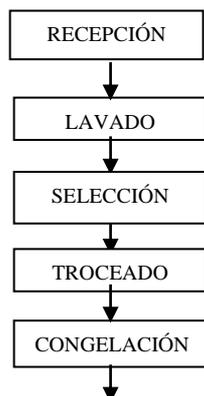
**12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN**

Pimiento rojo, amarillo y verde tiras	Longitud: corte natural. Corte grosor: 6-8mm
---------------------------------------	---

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**



**MEZCLA PIMIENTO ROJO, AMARILLO Y VERDE TIRAS**

MEZCLA	
ACONDICIONAMIENTO	TOLERANCIA
1. Pieles	1% en peso
2. Trozos	12% en peso
3. Defectos de color	3 % en peso
4. Defectos de preparación	2 unids./ 2 Kg.
5. Pepitas	10 unids. / 1 Kg.
6. Defecto mayor	6 unids. /1 Kg
7. Defecto menor	12 unids/1 Kg
8. Piezas carbonizadas	5 unids. / 1 Kg
9. Materia extraña vegetal	1 unid / 2 Kg
10. Materia extraña	Ausencia / 2 Kg
11. Defecto de corte	15% en peso

**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 1000 g.

Las tolerancias de defectos expresados en porcentaje se aplicarán sobre la cantidad de cada ingrediente de la mezcla.

Las tolerancias de defectos expresados en unidades por kilo se aplicarán sobre la totalidad de la mezcla.

**DEFINICIÓN DE DEFECTOS:**

**1. Piel**

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

**2. Trozos**

Unidades que pasan a través de un tamiz de 11,2 mm de luz de malla.

**3. Defectos de color.**

Unidades con coloración diferente a la típica para cada una de las coloraciones del pimiento: verde, amarillo y rojo.

**4. Defectos de preparación.**

Unidades con resto de pedúnculo o de corazón

**5. Pepitas**

**MEZCLA PIMIENTO ROJO, AMARILLO Y VERDE TIRAS**

Presencia de pepitas.

**6. Defecto mayor**

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

**7. Defecto menor.**

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

**8. Piezas carbonizadas**

Unidades que presentan más de un 50% de su superficie quemada.

**9. Materia de extrañas vegetales.**

Presencia de restos vegetales no propios del producto.

**10. Materia extraña.**

Presencia de materiales de origen no vegetal improprios del producto..

**11. Defectos de corte**

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.

**15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA**

	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
Recuento total aerobios mesófilos	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Enterobacteriaceas	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Coliformes totales	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</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**

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 numero de lote.
- La fecha de caducidad.
- Las condiciones de conservación.
- Peso neto.

En el etiquetado del pallet aparece:

**MEZCLA PIMIENTO ROJO, AMARILLO Y VERDE TIRAS**

- Localizador de almacenamiento.
- N° pallet.
- Fecha de caducidad.
- Descripción del producto.
- Lote
- N° referencia del producto.
- Peso neto.
- Identificador del proveedor.

La trazabilidad del producto responde a cualquiera de los siguientes elementos:

- Lote
- N° palet.