

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

BROCCOLI

- **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**
- **MATERIA PRIMA**
- **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO**
- **TOLERANCIA DE DEFECTOS**
- **CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**
- **ENVASADO Y PALETIZADO**
- **TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**
- **LOTES DEL PRODUCTO**
- **PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE**
- **MODO DE PREPARACIÓN**
- **VALORACIÓN NUTRICIONAL**
- **ALÉRGENOS**
- **OGMs**
- **RESIDUOS DE PESTICIDAS Y METALES PESADOS**

- **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**

Floretes individuales de brócoli de la especie Brassica oleracea L. var. Botrytis L., obtenidos al trocear la cabeza del mismo.

Dichos floretes serán provenientes de fruto fresco, sano, limpio y compacto.

Los floretes son fabricados lo más rápidamente posible bajo unas condiciones que aseguran la estabilidad del color, sabor y textura, y congelados IQF de tal manera que el producto congelado consiga una temperatura igual o inferior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$

- **MATERIA PRIMA**

- Variedades:

1. Dekathlon
2. Lord
3. Marathon

- Zona de cultivo: *Cosecha de Noviembre:*

1. Rioja
2. Navarra

- **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO**

- Los floretes de brócoli congelados deberán presentar una coloración verde razonablemente uniforme.
- No deberán presentar olores ni sabores extraños.
- Estarán exentos de materias extrañas.
- Exentos de daños causados por enfermedades o plagas.
- Tendrán consistencia compacta.

Los floretes se calibran según estas especificaciones:

<u>TIPO</u>	<u>CALIBRE</u>
1	15/30
2	20/40
3	30/50
4	40/60
5	> 50

Se permitirá un 10 % de floretes, en peso, que tengan 5 mm. más, y otro 10 % que tengan 5 mm. menos que los límites establecidos para cada calibre.

También se permitirá un 6 % en peso de unidades inferiores a 5 mm.

Un florete se considera dentro de un calibre asignado, siempre que uno de los dos diámetros de la cabeza del florete esté dentro de los límites.

El aspecto, sabor, olor y textura deberán ser los típicos del brócoli.

▪ **TOLERANCIA DE DEFECTOS**

Muestra de 1000 grs	Tolerancia en unidades				
	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
TIPO					
Materia extraña	0	0	0	0	0
Materia vegetal	3	2	0	0	0
Sobremaduros	3	3	2	2	2
Manchas > 6 mm.	3	3	2	2	2
Manchas < 6 mm.	5	5	5	4	4
Mayor longitud tallo	20%	20%	15%	15%	10%
Mayor diámetro cabeza	10%	10%	10%	10%	10%
Fragmentos < 5 mm.	6%	6%	6%	6%	6%

▪ **CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**

	<u>TOLERANCIA</u>	<u>ESPECIFICACIONES</u>
Aerobios totales a 30 °C (u.f.c./g)	10 ⁶	10 ⁵
Staphilococcus Aureus (u.f.c./g)	10 ²	10
Coliformes totales (u.f.c./g)	10 ⁴	10 ³
E. coli (u.f.c./g)	10 ²	10
Salmonella (en 25 grs)	AUSENCIA	AUSENCIA
Listeria mococytogenes (u.f.c./g)	10 ²	10

▪ **ENVASADO Y PALETIZADO**

<u>BOLSA</u>	<u>CAJA</u>
10 kgrs	1 x 10 kgrs
2,5 kgrs.....	4 x 2,5 kgrs
1 kgrs.....	10 x 1 kgrs
500 grs... ..	20 x 500 grs

▪ **TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**

Temperatura de almacenamiento igual o inferior a – 20 °C.

Según legislación vigente la temperatura de transporte será de –18°C admitiéndose fluctuaciones de + 3 °C como máximo durante breves periodos de tiempo.

- **LOTES DEL PRODUCTO**

BOLSA Y CAJA: 5 dígitos; los tres primeros números indican el día natural del año y las dos siguientes las dos últimas cifras del año en curso.

- **PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE O DE CADUCIDAD DEL PRODUCTO**

Caducidad: 24 meses

- **MODO DE PREPARACIÓN**

COCCIÓN: En un recipiente con agua hirviendo, verter la cantidad de producto deseada, sin descongelar previamente. Añadir sal. Esperar a que vuelva a hervir y mantener el hervor a fuego moderado de 10 a 15 minutos aproximadamente.

Escurrir y utilizar a conveniencia.

El producto de la bolsa que no se vaya a utilizar se volverá cerrar, para devolverlo lo más rápido posible al congelador.

ATENCIÓN: No volver nunca a congelar producto que se haya descongelado.

- **VALORACIÓN NUTRICIONAL**

BROCOLI (aprox. por 100 g de porción comestible)	
Energía	32.9 Kcal / 138 Kj
Hidratos de carbono:	1.8 g
. de los cuales azúcares	1.8 g
Proteínas	4.4 g
Grasas:	0.9 g
. de las cuales saturadas	0.2 g
Fibra	2.6 g
Sodio	8 mg

- **ALÉRGENOS**

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 III bis de la Normativa Europea 2003/89/CE sobre ingredientes, sustancias o derivados de materias alérgenas.

- **OGMs**

ALCORIOJA declara que ninguno de sus productos producidos, envasados, distribuidos ni vendidos está modificado genéticamente. Ninguno de los ingredientes contiene algún organismo modificado genéticamente. Tampoco se ha utilizado biotecnología durante la producción.

El producto cumple con la Regulación Europea No-GMO (EC) nº 1829/2003 y 1830/2003.

- **RESIDUOS DE PESTICIDAS Y METALES PESADOS**

Según legislación vigente.