COLD ALEX
For Food Processing

AMREYA FREE ZONE,
ALEXANDRIA, EGYPT

ALCACHOFAS EN CUARTOS "AA" PELADAS Y PREPARADAS EN "GREENO"

1. **DESCRIPCIÓN GENERAL:**
   Las alcachofas deben ser frescas, limpias y estar ausentes de materias extrañas.
   Durante el proceso de producción la alcachofa es lavada, clasificada, cortada y escaldada.
   El producto es entonces enfriado y congelado IQF hasta alcanzar una temperatura de -18ºC o inferior.

2. **INGREDIENTES:**
   100% Alcachofa.

3. **PROPIEDADES FÍSICAS:**
   Las alcachofas deben ser:
   Sanas, sin unidades podridas.
   Libres de piedras y arena.
   Libres de insectos u otros animales como caracoles.

4. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**
   Apariencia: color verde claro o verde amarillento homogéneo.
   Sabor: típico de las alcachofas. Libre de sabores extraños con un PH mínimo de 5.5
   Textura: tiernas, no demasiado duras o demasiado tiernas.

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

   Energía: 46,2 Kcal / 100g
   198.5 Kjul / 100g
   Grasa: 0.1%
   Carbohidratos: 8.2%
   Proteína: 2.9%

6. **OGM´s:**
   Las alcachofas estarán libres de microorganismos genéticamente modificados

7. **ALÉRGENOS:**
   El producto no es alérgeno y no contiene ingredientes alergénicos.

8. **IONIZACIÓN:**
   El producto no ha sido ionizado y está libre de cualquier ingrediente ionizado.

9. **ALMACENTAMIENTO:**
   El producto debe mantenerse apropiadamente envasado, a una temperatura igual o inferior a -18ºC

10. PREPARACIÓN:

Hervir el producto en agua con sal durante 8 minutos. Quitar el agua de cocción y aliñar al gusto. No volver a congelar una vez descongelado.

11. VIDA ÚTIL:

24 meses después del envasado a -18ºC

12. **DIMENSIONES Y ENVASADO:**

Alcachofas cortadas en trozos de:

Ancho: 20-25 mm

Largo: 45-57 mm (máximo)

Entre 90 y 110 trozos/kg (mínimo)

Embalaje:

Cartones de 10 kg en bolsa de plástico azul o neutra.

Cartones 10 kg con 4 bolsas de 2,5KG o 10 bolsas de 1 KG.

13. **PROCESO:**

*Recepción
*Clasificación
*Troceado
*Lavado
*Escaldado
*Enfriado
*Congelado
*Almacenado

14. **DEFECTOS:**

DEFECTOS	TOLERANCIA
1. Trozos fibrosos	**4 unidades/kg**
2. Defectos mayores	**1 unidad/kg**
3. Defectos menores	**3 unidades/kg**
4. Defectos de color	**1 unidad/kg**
5. Trozos mayores de 30 mm	**5% del peso**
6. Trozos inferiores de 15 mm	**5% del peso**
7. Materias vegetales extrañas	**Ausencia**
8. Materias extrañas	**Ausencia**

DEFINICIÓN DE DEFECTOS

1. **Trozos fibrosos**
   Unidades que se desprenden después de cocinar o masticar una parte difícil de comer.
2. **Defectos mayores**
   Una pieza que tiene áreas notablemente dañadas de más de 6 mm como una mancha o como conjunto de defectos.
3. **Defectos menores**
   Una pieza que tiene áreas notablemente dañadas de menos de 6 mm pero mayores de 2 mm como una mancha o un conjunto de defectos.
4. **Defectos de color**
   Piezas con color marrón en más de 10% de su superficie.
5. **Trozos mayores de 25 mm**
   Medido en la parte ancha de la parte exterior de la alcachofa.
6. **Trozos inferiores de 15mm**
   Medido en la parte ancha de la parte exterior de la alcachofa.
7. **Materias vegetales extrañas**
   Cualquier materia vegetal ajena al producto.
8. **Materias extrañas**
   Cualquier materia no proveniente de la planta.

15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA

	n	c	m	M
Recuento total de aerobios	5	2	10^5	10^6
Enterobacteriaceae (lactosa+)	5	2	10^3	10^4
Escherichia coli	5	2	10	10^2
Staphylococcus aureus	5	2	10	10^2
Salmonella	5	0	Ausente/ 25g	Ausente/ 25g
Listeria monocytogenes	5	1	Ausente en 25	Ausente en 25

De acuerdo a RD 3484/2000 del 29 de diciembre

16. RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, METALES PESADOS, NITROS Y NITRATOS

De acuerdo a las regulaciones de la UE. Análisis realizados en laboratorios acreditados

17. ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD:

Información incluida en la **etiqueta**:

- Proveedor
- Descripción de producto
- Nº de lote
- Fecha de caducidad
- Condiciones de almacenaje
- Peso neto

COLD ALEX
For Food Processing

AMREYA FREE ZONE,
ALEXANDRIA, EGYPT

Información incluida en la **etiqueta del pallet:**

- Nº del pallet
- Nº del ubicación del almacenamiento
- Descripción del producto
- Nº de lote
- Nº de referencia del producto
- A consumir antes de
- Proveedor

Trazabilidad acorde a:

- Nº de lote
- Nº de pallet