



FICHA TÉCNICA

BOLETUS EDULIS IQF TROZOS (Grado A, AB y B) 25x25

Cód.: 1212,1215,1216,
1224,1230
Rev. 00
Fecha: 04/01/2019
Page 1 of 2

1. PRODUCTO:

- *Boletus edulis* silvestre trozos IQF.

2. INGREDIENTES:

- *Boletus Edulis* 100%.

3. ESPECIE:

- *Boletus edulis/aereus*.

4. ORIGEN:

- China.

5. CARATÉRISTICAS FÍSICAS:

- **Presentación:** IQF en bolsa PE varios formatos 1 Kg, 10 Kg. Caja máster de cartón formatos 5x1Kg, o a granel 10Kg.
- **Detector de metales:** todos los productos pasan a través de un detector de metales.
- **Textura:** firme sin fibras.

		GRADO		
		A	AB	B
Color	Sombrero pardo-marrón, pie y laminilla blanquecino-pardo	Sombrero pardo-marrón, pie y laminilla de blanco a ligero verdoso	Sombrero pardo-marrón, pie y laminilla crema, pardo o verdoso.	
Tamaño Sombrero/Tallo (mm)	25x25/Manual 20-30; <10% fuera de tamaño			
Composición trozos Sombrero/Tallo	50%: min30% max70%/50%: min30% max70%			
Defecto		Objetivo/Tolerancia	Objetivo/Tolerancia	Objetivo/Tolerancia
Laminilla de blanco a ligero verdoso	Ligeros rastros	Máx.5% por peso; max 10% por peso	>90% w/w	Máx.10% por peso; max 20% por peso
Daños por gusanos	Ligeros rastros	Máx.5% por peso; max 8% por peso	Máx.20% por peso; max 30% por peso	Máx.40% por peso; max 50% por peso
	Ligeros rastros marrones	Máx.2% por peso; max 3% por peso	Máx.10% por peso; max 15% por peso	Máx.15% por peso; max 20% por peso
Daños por insectos <1/3 o 0,6mm diámetro	Objetivo: Máx.2% por peso Tolerancia: max 3% por peso			
Materia extraña	Ausencia			
Materia vegetal extraña	Ausencia			
Otros tipos de seta	Ausencia			

6. CARATÉRISTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **Olor:** típico del producto fresco, libre de olores extraños.
- **Sabor:** Típico del *Boletus edulis/aereus*.

7. PROPIEDADES QUÍMICAS:

- **Pesticidas:** conforme las normativas europeas vigentes.
- **Metales pesados:** según las normativas europeas vigentes.
- **Radiaciones ionizantes:** producto no irradiado.

8. VIDA ÚTIL:

- 36 meses.



FICHA TÉCNICA

BOLETUS EDULIS IQF TROZOS (Grado A, AB y B) 25x25

Cód.: 1212,1215,1216,
1224,1230
Rev. 00
Fecha: 04/01/2019
Page 2 of 2

9. CARACTÉRISTICAS MICROBIOLÓGICAS: (objetivo/tolerancia)

- **Aerobios:** 1.000.000 ufc/g; 3.000.000 ufc/g
- **Coliformes:** 5.000 ufc/g; 50.000 ufc/g
- **E. coli:** 10 ufc/g; 100 ufc/g
- **Mohos y levaduras:** 5.000 ufc/g; 20.000 ufc/g
- **S. Aureus:** <100 ucf/g; Ausencia
- **Salmonella:** ausencia en 25 g; Ausencia
- **Listeria:** ausencia en 25 g; <100 ufc/g

10. VALORES NUTRICIONALES POR 100g:

VALOR ENERGÉTICO POR 100G	
Energía	
112kj/27kcal	
Grasas,	0,20g
De las cuales, saturadas:	0,0g
Hidratos de Carbono,	2,9g
De los cuales, azúcares:	2,1g
Proteínas	2,02g
Fibra	2,0g
Sal	0,0g

11. LOTE Y CONSUMO PREFERENTE:

- **Lote:** expresado como fecha de producción, con el formato JJJ AA (ejemplo 02018; JJJ día juliano; AA año de producción)
- **Caducidad:** expresado, mes y año con el formato MM AA (ejemplo 02 18)

12. GMO:

- Ausencia.

13. ALÉRGENOS:

- Ausencia.

14. MODO CONSERVACIÓN Y PREPARACION:

- Producto ultracongelado. No volver a congelar una vez descongelado. Mantener a -18ºC.