

# MONTES DE SORIA

*Sabor de la tierra*



## **BOLETUS -CÈPES-PORCINI**

**Boletus grupo edulis. Variedad silvestre.**

### **PRODUCTO GOURMET**

Producto alimenticio del tipo **conserva vegetal**, compuesto por el hongo *Boletus del grupo edulis*, presentado en unidades laminadas de categoría primera seleccionada, que se someten a una leve cocción en aceite, escurrido y envasado con líquido de cobertura: aceite de oliva, sal y especias. Se presenta en latas y se somete a esterilización, obteniendo un sabroso preparado del boletus listo para su consumo, sin precisar ningún tratamiento culinario.

. **Las características de Boletus del Grupo Edulis son:**

**sombrero** de color variable según variedad principalmente pardo marrón hacia rojizo o negruzco en ocasiones. Su forma va desde hemisférica a convexa, aplanándose en la vejez. **Las esporas bajo el sombrero son**

blancas cuando es joven, se vuelven amarillos con el tiempo y finalmente verdosos, son separables con facilidad del sombrero y no llegan al pie (quedando libres de este). **Su pie** es lleno y duro, ventrudo cuando es joven, después adopta una forma más cilíndrica, tan carnoso o más que el propio sombrero, de color generalmente blanco y a veces, no siempre, con una fina retícula en la parte superior.

**Su carne** es blanca e inmutable al contacto con el aire, dura cuando el ejemplar es joven, se va volviendo más esponjosa con la edad, de olor fúngico agradable y sabor intenso característico de esta variedad.

Es una de las especies más apreciadas por su sabor y textura. Su carne es blanca (tirando hacia marrón) y compacta, tanto en el sombrero como en el pie.

## INGREDIENTES:

*Boletus del grupo edulis, (edulis, pinícola, reticularis y/o aereus)* (94%), aceite de oliva (5%), sal y pimienta blanca.

## PROCESO DE FABRICACIÓN Y CONTROLES HIGIÉNICO SANITARIOS Y DE CALIDAD

- 1.- Recepción de materias primas frescas (en campaña): *Boletus del grupo edulis*.(var. *edulis, pinicola, reticularis, y/o aereus*)
- 2.- Inspección en recepción: control higiénico y de calidad: estado higiénico general, temperatura, requisitos de calidad, calibre, etc. Selección de unidades de calidad primera con espora blanca, enteros, sin roturas, carne dura y tersa, ausencia de taladro.
- 3.- Almacenamiento: a temperatura controlada en refrigeración (a menos de 4 ° C).
- 4.- Limpieza inicial y tría en seco: retirada de unidades defectuosas o de calidad inadecuada.
- 5.- Lavado en agua clorada para higienización total de las unidades.  
Estas dos fases (4 y 5), se realizan manualmente para asegurar la selección de boletus de calidad óptima.
- 6.- Laminado del hongo obteniendo láminas de calibre concreto.
- 7.- Fritura en aceite (110 ° C/ 8- 10 minutos). Control de compuestos polares del aceite (< de 25 %).
- 8.- Ecurrido de hongos, eliminando restos de aceite y adición de otros ingredientes: sal y especias.
- 9.- Envasado en latas de tipo abre-fácil, con adición de aceite de oliva suave, como líquido de cobertura. Control de pesos según Real Decreto 1801/2008.
- 10.- Cierre de envases. Control de cierres para asegurar hermeticidad del producto.
- 11.- Esterilización según programa validado para este producto. Control monitorizado del proceso.
- 12.- Análisis e incubación de producto final: (a 37, 55 y 25 ° C/7 días): resultando: ausencia de microorganismos para su liberación. Control de calidad de producto final.
- 13.- Etiquetado y Lotificación: según Reglamento 1169/2011 sobre información obligatoria para los consumidores.
- 14.- Almacenamiento a temperatura ambiente y expedición.

## ENVASADO

Producto presentado en  
Latas redondas de hojalata tipo abre-fácil: (100 mm x 118 mm).  
PN:800 g  
PNE: 460z g  
Embalado: en cajas de cartón.  
Todos los envases y embalajes empleados cumplen el Reglamento 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos y de estos se conservan fichas técnicas y certificados de alimentارية actualizados.

## ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN

Se cumple para ello la normativa **Real Decreto 1334/1999**, de normas de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.  
Se cumple el **Real Decreto 1169/2011**, sobre la información obligatoria a los consumidores.

## AUSENCIA DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

Las materias primas empleadas, según certificados de proveedores, garantizan la ausencia de organismos genéticamente modificados en las mismas, al igual que MONTES DE SORIA, como fabricante no maneja ni tiene ningún ingrediente genéticamente modificado, así que declara que el producto BOLETUS-CÉPES-PORCINI CON ACEITE DE OLIVA NO ES GENÉTICAMENTE MODIFICADO NI CONTIENE INGREDIENTES GENÉTICAMENTE MODIFICADOS.

## VIDA ÚTIL COMPROBADA

**4 años**, mantenido en envase original cerrado y almacenado a temperatura ambiente.  
Consumir preferentemente antes del fin de: mm/aa.  
Una vez abierto, debe mantenerse en refrigeración, con tapa cerrada, a menos de 4 ° C y se recomienda su consumo en 7 a 10 días máximo.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Color:** típico de *Boletus edulis*, sombrero pardo y espora clara. (Primera calidad)  
**Olor:** intenso, típico de esta variedad.  
**Sabor:** a *Boletus edulis* conservando su intensidad y aroma, suavizado con el aceite de oliva.  
**Textura/consistencia:** textura firme y carnosa típica del hongo, suave al paladar.  
**Aspecto:** láminas del boletus de color claro, blanquecino, observándose la forma típica o partes del hongo de color pardo claro y rehogado con aceite de oliva.

## INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Según Reglamento 1169/2011, anexo II se clasifica este producto como libre en alérgenos y/o trazas de los mismos.

ALÉRGENO	PRESENCIA	AUSENCIA	TRAZAS	ALÉRGENO	PRESENCIA	AUSENCIA	TRAZAS
Gluten		X		Frutos de cáscara y productos a base de estos		X	
Crustáceos o productos a base de estos		X		Apio y productos derivados		X	
Huevo o productos a base de este		X		Mostaza y productos derivados		X	
Pescado y productos a base de este		X		Granos de sésamo y productos a base de este		X	
Cacahuetes o productos a base de estos		X		Dióxido de azufre cantidad > 10 mg/kg l		X	
Soja y productos a base de soja		X		Altramuces y productos a base de estos		X	
Leche y todos sus derivados		X		Moluscos y productos a base de estos		X	

## CONDICIONES SANITARIAS RESPECTO A METALES PESADOS

Contenido en cadmio

<0,05 mg/kg

Contenido en plomo

<0,10mg/kg

Criterios establecidos de acuerdo a REGLAMENTO (CE) n° 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausencia total de microorganismos en el producto final (conserva esterilizada).

## COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

COMPONENTE	CANTIDAD POR 100 GRAMOS DE PRODUCTO
Valor energético en Kcal/100g	118,7
Valor energético en Kjul/100 g	496,2
Grasas en g/100g	7,1
De los cuales ácidos grasos saturados (g/100g)	1,1
Hidratos de carbono (g/100g)	4,0
De los cuales azúcares (g/100g)	1,2
Fibra en g /100 g	1,9
Proteínas en g/100g	1,6 g
Sal (g/100 g)	1,0

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Estos datos se refieren al producto final sin ningún uso ni tratamiento posterior. Validados mediante analíticas a tal efecto en laboratorio acreditado.

PARÁMETRO	VALOR ADECUADO	TOLERANCIA
PH	5,6	+0,5

## POBLACIÓN DIANA

Es un producto destinado en general a toda la población. Libre de alérgenos.

## FORMA DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Debe almacenarse a temperatura ambiente en lugar fresco y seco y aislado de la luz, en envase totalmente cerrado, durando sin abrir hasta 4 años.  
Es un producto esterilizado listo para consumir. Sólo ligero calentamiento a gusto del consumidor.  
Una vez abierto debe guardarse en refrigeración de 2 a 5 ° C. Una vez abierto e iniciado el envase se puede mantener en refrigeración siempre cerrando tapa aproximadamente 7 a 10 días.

## RECOMENDACIONES DE USO

Por la calidad de este preparado, se recomienda simplemente calentar y servir para valorar su sabor y aroma típicos más apreciados.  
Puede servirse como aperitivo, como plato principal o entrante de un menú, simplemente calentado, por su valorado y agradable sabor.  
Es también muy apropiado para elaborar revueltos o platos compuestos mezclado con otros ingredientes (arroz, rissotos, etc.) Por su intensidad de sabor también se emplea en pequeña cantidad para dar un toque característico a diferentes platos preparados (salsa, cremas, carnes, croquetas, masas, etc.)

## LEGISLACIÓN APLICABLE

Normativa **general** de Higiene y Seguridad Alimentaria: Paquete de Reglamentos: 178/2002, 852/2004; 853/2004; 854/2004 Reglamento 2073/2005 sobre criterios microbiológicos para productos alimenticios. REGLAMENTO (CE) nº 1831/2003 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2003, por el que se fijan los criterios de seguridad para los aditivos alimentarios. REGLAMENTO (CE) nº 1831/2003 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2003, por el que se fijan los criterios de seguridad para los aditivos alimentarios. REGLAMENTO (CE) nº 1831/2003 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2003, por el que se fijan los criterios de seguridad para los aditivos alimentarios.  
**Legislación específica:**  
Orden de 26 de enero de 1989 por la que se aprueba la Norma de Calidad para los Aceites y Grasas Calentados  
Real decreto 2420/1978, de 2 de junio, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales.  
REAL DECRETO 1801/2008 de Cantidades nominales para productos envasados y su control de su contenido efectivo.  
Orden de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales. (Texto consolidado con todas sus posteriores modificaciones)  
Real Decreto 30/2009, de 16 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario.

**Cod artículo MS 23**

**Código EAN: 8437017854234**