

Clasificación de las diferentes gama de productos alimentarios

Esta guía técnica pretende ser una ayuda sumaria, de las diferente gama de productos y de su conservación optima en cocina.

ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

- ***Primera gama.***

- Productos fresco en bruto.
- No clasificados, sin pelar, sin lavar.
- Cámara frigorífica: +3°C.
- *Ej: Frutas, verduras, hierbas ...*

- ***Segunda gama.***

- Conservas.
- Los productos que han sido sometidos a un tratamiento térmico de calor, Pasteurización o Esterilización.
- Stock a temperatura ambiente.
- *Ej: Frutas en almíbar.*

- ***Tercera gama.***

- Congelados y supercongelados.
- Productos limpios cocinados o crudos a mantenerse en frío negativo.
- Cámara frigorífica negativa: -18 °C.

- *Ej: Arvejas Papas fritas...*

- ***Cuarta gama.***

- Productos crudos pre-tratados listos para el uso
- envasado en atmósfera enrarecida o controlada
- Productos crudos listos para ser utilizados (pelados, cortados, acondicionados, etc.).
- Stock Cámara frigorífica positiva: +3°C.
- *Ej: Ensalada lavada, Zanahorias ralladas ...*

- ***Quinta gama.***

- Ensaladas, ya hecha, envasada al vacío o gas inerte
- Productos ya cocidos y listos para ser consumidos, como está o después de calentar o en segunda cocción
- Stock en Cámara frigorífica positiva: +3°C
- *Ej: Remolachas cocidas, patatas, zanahorias.*

- ***Sexta gama.***

- Productos secos deshidratados, liofilizados
- Los productos a utilizar frío o caliente después de rehidratación
- Temperatura ambiente
- *Ej: Copos de patata, morillas, setas secas, harinas...*

ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

- ***Productos en bruto.***

- Productos en bruto acondicionados y a conserva en estado.
- Pescados filete , Pescado eviscerado, mariscos.
- Carcasas con carne, Carnes.
- Productos lácteos.
- Huevo con Cáscaras.
- Aves de corral evisceradas.
- En Cámara frigorífica positiva y específica: +0 à 3°c.

- ***Productos semielaborados.***

- Los productos que han sido objeto de elaboración por la industria (deshidratación, cocción, congelación) que su tratamientos requieren la rehidratación, cocción a-samblaje o acabado.
- Stock en Cámaras frigoríficas positivas: +3°c Carne, pescados, aves, verduras, salsas etc...
- En Cámaras frigoríficas negativo: -18°c Carne, pescados, aves, verduras, salsas etc... congelados.
- Almacene en el Economato: Productos secos y no perisables.

- ***Productos pre-preparados.***

- Productos crudos que han sido sometidos a una preparación previa (limpiados, cortado etc.) a tratar como un producto fresco, acondicionado y embalado en bandejas o al vacío.
- Stock en Cámara frigorífica positiva: +3°C.
- *Ej: Carne al vacío, filetes de pescado aves etc.*

- ***Los productos terminados.***

- Listo para comer, eventualmente a recalentar.
- Cámara frigorífica positiva : +3°C.
- ½ Conservas en Cámara frigorífica Positiva.
- *Ej: Anchoas en aceite.*
- Platos cocinados y congelados Cámara frigorífica negativa: -18.
- Almacene en el Economato Conservas, Embutidos y las salazones.

- ***Los auxiliares de cocina productos varios.***

- Productos de pastelería.
- Productos frescos y elaborados Cámara frigorífica Positiva:+3 °c.
- *Ej: Pulpa de Frutas Pasteurizadas, Puré de pistacho.*
- Productos congelados Cámara frigorífica negativa:-18 °c.
- *Ej: Masa de Hojaldre, Pure de Frutas Congelado.*
- Almacene en el Economato Productos secos.
- *Ej: Bases y fondos de salsas desidratados, harinas especias, condimentos varios, alcoholes vinagres etc.*

- ***Agentes Texturas.***

- Emulsionantes, aglutinantes, agentes gelificantes ...
- Lecitinas.
- Los almidones y harinas diversas.
- Varios, jalea, gelatina, pectina etc...
- Almacene en el Economato.

- ***Agentes de sabores.***

- Sabores naturales artificiales, potenciadores de sabor concentrado.
- Vainilla líquida.
- El glutamato.
- Los azúcares (glucosa, sacarosa, etc.).
- Sal (Cloruro de sodio).
- Almacene en el Economato.