

	Especificación del producto	14/07/2025
	65EP03- Cheese style dip Dip vegetal con sabor a queso Última emisión: 09/03/2026	Edición d Página 1/2

Envasado: plástico

Producto esterilizado

Pesos

Capacidad nominal..... : 2.120 mL

Peso neto..... : 2.050 g

Ingredients

Ingrediente	%	Información adicional
Agua	65,486	
Mezcla vegetal (preparación de proteína de lenteja (agua, 2,5% proteína de lenteja), aceite de colza, grasa de coco, azúcar, almidón modificado de patata, emulsionante: polisorbato 60, estabilizantes: metilcelulosa - goma xantana, regulador de acidez: citrato trisódico, aromas naturales, sal, colorante: betacaroteno)	13,10	E435, E461, E415, E331iii, E160a
QUESO procesado (QUESO, agua, PROTEÍNA DE LECHE, MANTEQUILLA, antiaglomerante: almidón (patata), sal emulsionante: polifosfatos)	7,56	E452i
Aceite de colza	6,55	Refined
Almidón modificado de tapioca	2,72	E1442
Sal	1,108	
Almidón modificado de maíz	0,92	E1422
Aroma natural	0,73	
Aroma natural	0,50	
Emulgente: polifosfatos	0,40	E452i
Emulgente: ésteres de ácido diacetiltartárico de mono- y diglicéridos	0,31	E472e
Estabilizante: goma guar	0,16	E412
Estabilizante: goma xantana	0,13	E415
Aroma natural	0,13	
Colorante: carotenos	0,081	E160a
Colorante: extracto de pimentón	0,05	E160c
Espicias	0,04	Pimienta de cayena
Aroma natural de ajo	0,01	
Aroma	0,01	
Extracto de especias: extracto de comino	0,003	
Extracto de hierbas: extracto de orégano	0,002	

 ALCRUZ CANARIAS	ESPECIFICACION	
	65EP03- Dip estilo queso Dip vegetal con sabor a queso Última emisión: 09/03/2026	Edición d Página 2/2

Propuesta de declaración (etiquetado)

Ingredientes: agua, mezcla vegetal (preparación de proteína de lenteja (agua, 2,5% proteína de lenteja), aceite de colza, grasa de coco, azúcar, almidón modificado de patata, emulsionante: polisorbato 60, estabilizantes: metilcelulosa - goma xantana, regulador de acidez: citrato trisódico, aromas naturales, sal, colorante: betacaroteno), **queso procesado 7,5% (queso, proteína de leche, mantequilla, antiaglomerante: almidón de patata, sal emulsionante: polifosfato sódico),** aceite de colza, almidones modificados, aromas, sal, emulgentes: polifosfatos, ésteres de ácido diacetiltartárico de mono- y diglicéridos; estabilizantes: goma guar, goma xantana; colorantes: betacaroteno, extracto de pimentón; especia, extracto de especias, extracto de hierbas.

Alérgenos..... : leche

Información nutricional por 100g

kJ..... : 508
 kcal..... : 123
 Grasas..... : 10,5 g
 de las cuales ácidos grasos sat.: 2,5 g
 Hidratos de carbono..... : 4,2 g
 de los cuales azúcares..... : 0,2 g
 Fibra alimentaria..... : 0,1 g
 Proteínas..... : 2,8 g
 Sal..... : 1,60 g
 (Valores calculados/indicativos)

Bacteriológico

Libre de brotes patógenos y formas, de toxinas.
 Libre de brotes anaerobios, después de fermentar a 37°C
 ninguna gasificación o cambio en el pH.

Conservabilidad..... : mes de producción + 24 meses

El producto está libre de OGM conforme a los Reglamentos UE 1829/2003 y 1830/2003.

Los datos de esta especificación cumplen la legislación europea; contenido válido solo dentro de la UE.

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59
 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928- 532289
 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME - LANZAROTE EMAIL:
 central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo
 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B- 35125582 Email:
 central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com