

	<i>FICHA TECNICA</i>		
MAIZ ENTERO			
Documento: S- GREE.183E	Version : 10	Fecha : 03/02/2023	Pagina : 1 to 6
	Revision : 03	Fecha : 03/02/2023	

1. Especificación del producto

- Sin transgénicos
- Restos de pesticidas: conforme a la legislación de la UE (belga), (véase www.fytoweb.fgov.be)
- Sin aditivos
- Metales pesados: conforme a la legislación de la UE (belga)
- Maíz baby
 - . Paso 1: Tras recolectar y revisar la materia prima, se retiran la cascara y los estigmas, y se lava el producto.
 - . Paso 2: El maíz tierno se escalda (prueba de peroxidasa negativa) y se enfría.
 - . Paso 3: El maíz tierno se congela individualmente de forma rápida (IQF) hasta alcanzar una temperatura inferior a -20°C.
 - . Defectos:
 - *FM: ausente
 - *EVM: ausente
 - *Piezas rotas: máximo 10%
 - *Defecto mayor: máximo 5%
 - *Defecto menor: máximo 10%
 - *Corte deficiente: máximo 10%
 - . Definición:
 - *Piezas rotas: piezas con una longitud inferior a $\frac{3}{4}$ de la longitud original.
 - *Defecto mayor: cascara visible, espinas, daños por insectos, lesiones patológicas > 3mm, deformidad, Desarrollo deficiente del grano, sequedad o sobremaduración.
 - *Defecto menor: unidades deformes, Desarrollo deficiente del grano en 1 o 2 hileras, sequedad o sobremaduración en 1 o 2 hileras, daños mecánicos y lesiones patológicas < 3mm.
 - *Corte deficiente: unidades colocadas perpendicularmente a una superficie plana con un ángulo de corte superior a 30°.

MAIZ ENTERODocumento: S-
GREE.183EVersion : 10
Revision : 03Fecha : 03/02/2023
Fecha : 03/02/2023

Pagina : 2 to 6

- Información nutricional (gramo / por 100 gramos):

. Energía:	157 kJ – 37 kcal
. Grasas:	1.0
. De los cuales saturadas:	0.2
. Carbohidratos:	4.1
. De los cuales azúcares:	1.0
. Proteína:	2.0
. Sal:	0.060

- Países de origen: Vietnam

3. Valores bacteriológicos normales

- Recuento total de bacterias:	< 10 ⁵ / g
- Coliformes:	< 10 ³ / g
- E. Coli:	< 10 ² / g
- Mohos y levaduras:	< 10 ³ / g
- Salmonella:	ausente / 25 g
- Listeria monocytogenes:	< 100 / g

4. Dimensiones del producto

- Diámetro:	8-18 mm
- Longitud:	40-100 mm
. Sobredimensionado:	Diámetro 18-20 mm: max 5%
	Longitud: 100-110: max 5%
. Inferior al diámetro:	< 8 mm: max 5%
	Longitud 30-40 mm: max 5%

	<i>FICHA TECNICA</i>		
MAIZ ENTERO			
Documento: S- GREE.183E	Version : 10	Fecha : 03/02/2023	Pagina : 3 to 6
	Revision : 03	Fecha : 03/02/2023	

5. Proceso de envasado

- Código electrónico ("e"): conforme a la normativa.
- Clasificación óptica
- Detección de metales:
 - . Detector de metals en cada línea de envasado
 - . Cada línea de envasado se revisa al menos una vez cada dos horas por el laboratorio
 - . Sensibilidad:
 - 2.0 mm Fe
 - 3.0 mm Acero inoxidable
 - 3.0 mm Sin hierro

6. Envase



1. 10x1 kg

- Película:

Material: Polietileno

Longitud: 330 mm

Espesor: 50 µm

Peso: 9.25 g

Peso neto: 1000 g

Código EAN: 5 413408 111486

- Caja:

Color: marrón

PEso: 302.5 g (palet europeo)

266.4 g (palet industrial)

Dimensiones: 380x245x245 mm (palet europeo)

365x232x245 mm (palet industrial)

Código EAN: 5 413408 022126

- Paletización:
 - 7x9 cajas = 630 kg / palet (netto) (= PALET EUROPEO)
 - 7x12 cajas = 840 kg / palet (netto) (= PALET INDUSTRIAL)

2. Otros: por discutir

	<i>FICHA TECNICA</i>		
MAIZ ENTERO			
Documento: S- GREE.183E	Version : 10	Fecha : 03/02/2023	Pagina : 4 to 6
	Revision : 03	Fecha : 03/02/2023	

7. Almacenamiento y fecha de caducidad

- Fecha de caducidad (siempre que se cumplan todas las directrices que se indican a continuación):

30 meses después del envasado (ver envase).

- Código de producción : x x aaa z ww D

x = último dígito del año en que se envasó el producto

aaa = día en que se envasó el producto (p. ej., 1 de enero = 001)

z = turno (A, B o C)

ww = línea de envasado (01, 02, 03, 04, 05, ...)

- Temperatura de almacenamiento (congelador de fábrica): max -20 °C

- Transporte: temperatura de carga: max. -18 °C

Temperatura de transporte: max. -20 °C

- Temperatura de almacenamiento en distribución: max. -18 °C

8. Almacenamiento y preparación por el consumidor

- Almacenamiento:

. Refrigerador: 24 horas

. Congelador del refrigerador: 48 horas

. Congelador : -6 °C: 2 días

-12 °C : 1 mes

-18 °C: ver fecha de caducidad

- Advertencia:

. No vuelva a congelar productos descongelados

- Instrucciones de cocción:

. Se recomienda cocinar directamente congelado

. Añada las verduras ultracongeladas al agua hirviendo, sazone al gusto y cocine a fuego lento durante aproximadamente 6 - 8 minutos.

	<i>FICHA TECNICA</i>		
MAIZ ENTERO			
Documento: S- GREE.183E	Version : 10	Fecha : 03/02/2023	Pagina : 5 to 6
	Revision : 03	Fecha : 03/02/2023	

. Estas verduras también son aptas para preparar en el microondas.

9. Alérgenos

Alérgeno	Presente	Concentración
Cereales que contienen gluten (p. ej. Trigo, Centeno, cebada, avena, etc.) y sus derivados	No	
Crustáceos y sus derivados	No	
Huevos y sus derivados	No	
Pescado y sus derivados	No	
Cacahuetes y sus derivados	No	
Soja y sus derivados	No	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	
Frutas con cascara* y sus derivados	No	
Apio y sus derivados	No	
Mostaza y sus derivados	No	
Semillas de sésamo y sus derivados	No	
Dióxido de azufre y sulfitos, etiquetados como SO ₂ , en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10mg/l	No	
Altramuces y sus derivados	No	
Moluscos y sus derivados	No	

* almendra (*Amygdalus communis* L.) , avellana (*Corylus avellana*) , nuez (*Juglans regia*) , anacardo (*Anacardium occidentale*) , nuez pecana (*Carva illinoiesis* (*Wangenh.*) K. Koch) , nuez de Brasil (*Bertholletia excelsa*) , pistacho (*Pistacia vera*), nuez de macadamia y nuez de Queensland (*Macadamia ternifolia*)

	<i>FICHA TECNICA</i>		
MAIZ ENTERO			
Documento: S-GREE.183E	Version : 10	Fecha : 03/02/2023	Pagina : 6 to 6
	Revision : 03	Fecha : 03/02/2023	

10. Declaración general

Declaramos que nuestras áreas de producción están libres de material de vidrio.

Declaramos que bajo ninguna circunstancia los productos e ingredientes son tratados con radiación o gases.

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