

	<i>SPECIFICATION</i>		
BROCCOLI 40-60 IQF			
Documento : S-1T.036E	Version : 01	Date : 05/05/2025	Page : 1 to 5
	Revision : 01	Date : 05/05/2025	

1. Descripción del producto

- Sin transgénicos
 - Restos de pesticidas: conforme a la legislación de la UE.
 - Sin aditivos
 - Metales pesados: conforme a la legislación de la UE.
 - Brócoli
 - . Paso 1: los ramilletes se limpian, se quitan las piedras, las florecillas se lavan.
 - . Paso 2: los ramilletes se escaldan (peroxidase negativa) y se enfrían.
 - . Paso 3: los ramilletes se congelan individualmente de forma rápida (IQF) hasta que alcanzan una temperature inferior a -20°C.
 - . Defectos:
 - * ausencia de impurezas
 - * manchas oscuras > 6mm: max. 3 uds/500 g
 - * manchas oscuras de 2-6mm: max. 4 uds/500 g
 - * decoloración (amarilla): max. 6 uds/500 g
 - * tallos: max. 15%
 - * ramilletes abiertos: max. 5%
 - Información nutricional (gramos / por 100 gramos):
 - . Energía: 110 kJ – 26 kcal
 - . Grasas: 0.0
 - . De las cuales saturadas: 0.0
 - . Carbohidratos: 2.0
 - . De los cuales azúcares: 2.0
 - . Proteína: 3.0
 - . Sal: 0.03
 - Países de origen: Portugal, España.
-

	<i>SPECIFICATION</i>		
BROCCOLI 40-60 IQF			
Documento : S-1T.036E	Version : 01	Date : 05/05/2025	Page : 2 to 5
	Revision : 01	Date : 05/05/2025	

2. Normas Bacteriológicas

- Recuento total de bacterias: < 10⁵ / g
 - Coliformes: < 10³ / g
 - E. Coli: < 10² / g
 - Mohos y levaduras: < 10³ / g
 - Salmonella: ausente / 25 g
 - Listeria: <100 / g
-

3. Dimensiones del producto

- Diámetro: 40-60 mm
 - Piezas pequeñas:
 - . < 20 mm: max. 7% (medida en el lado más ancho del ramillete)
 - . 20-30 mm: max. 17% (medida en el lado más ancho del ramillete)
 - . > 60 mm: max. 20% (media en el lado más pequeño del ramillete)
-

4. Proceso de envasado

- Código E ("e"): conforme a la normativa
 - Clasificación óptica
 - Detección de metales:
 - . Detector de metales en cada línea de envasado.
 - . Cada línea de envasado es revisada al menos una vez cada dos horas por el laboratorio.
 - . Sensibilidad:
 - 2.0 mm de hierro
 - 3.0 mm de acero inoxidable
 - 3.0 mm sin hierro
-

	<i>SPECIFICATION</i>		
BROCCOLI 40-60 IQF			
Documento : S-1T.036E	Version : 01	Date : 05/05/2025	Page : 3 to 5
	Revision : 01	Date : 05/05/2025	

5. Envasado

1. 4x2.5 kg

- Película:

Material: Polietileno

Longitud:

Espesor:

Peso:

Peso neto: 2500 g

Código – EAN: [Jeroen?](#)

- Estuche:

Color: marrón

Peso:

Dimensiones:

Código – EAN: [Jeroen?](#)

- Palletización: 6x9 estuches = 540 kg / palet (neto) (= PALET EUROPEO)
6x12 estuches = 720 kg / palet (neto) (= PALET INDUSTRIAL)
[Talfrost-Viola?](#)

6. Fecha de almacenamiento y caducidad

- Fecha de caducidad (cuando se siguen todas las directrices que se mencionan a continuación):

30 meses después del envasado (véase el envase).

- Código de producción : L x yyy z ww D

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

yyy = día en que se envasó el producto (p. ej. 1 de Enero = 001)

z = turno (A, B of C)

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

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

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

	<i>SPECIFICATION</i>		
BROCCOLI 40-60 IQF			
Documento : S-1T.036E	Version : 01	Date : 05/05/2025	Page : 4 to 5
	Revision : 01	Date : 05/05/2025	

Temperature de transporte: max. -20 °C

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

7.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:

- . Nunca vuelva a congelar productos descongelados

- Instrucciones de cocción:

- . Se recomienda cocinar directamente congelado.
 - . Agregue las verduras ultracongeladas a agua hirviendo, sazone al gusto y cocine a fuego lento durante aproximadamente 6-8 minutos.
 - . Estas verduras también son aptas para cocinar 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	

	<i>SPECIFICATION</i>		
BROCCOLI 40-60 IQF			
Documento : S-1T.036E	Version : 01	Date : 05/05/2025	Page : 5 to 5
	Revision : 01	Date : 05/05/2025	

Leche y sus derivados (incluido lactosa)	No	
Frutos con cáscara * y sus derivados	No	
Apio y sus derivados	No	
Mostaza y sus derivados	No	
Semillas de sésamo y sus derivados	No	
Sulphur dioxide and sulphites, labelled as SO ₂ , at levels above 10 mg / kg or 10 mg / 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)

9. Declaración General

Declaramos que nuestras áreas de producción están libre 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