

1 DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Ingredientes	Champiñones enteros al 100% y sulfito
Nombre Latin	<i>Agaricus bisporus</i>
Clasificación	Diametro: 20-35 mm (max 25% 35-40 mm) Longitud del tallo: 15 mm (max 25% > 15 mm)
País de Origen	Países Bajos y Bélgica
Periodo de cultivo	Durante todo el año
Código HS	0710 8061
Certificación	BRC, IFS, ACS
GMO	El product procede de Fuentes no modificadas genéticamente y no está sujeto a etiquetado de OMG.
Aditivo	Ninguno
Ionización	No

2 TECHNOLOGÍA



3 PARAMETROS FISICOS

Propiedades sensoriales	Color: Blanco a crema, no oscura Sabor: sabor típico y fresco, sin sabores extraños Olor: aroma agradablemente fresco, sin olores extraños Consistencia: suave, no duro		
Defectos	Tipo	Av/kg	Max/kg
	Objetos extraños	0 pcs	0 pcs
	Materia vegetal extraña	0% peso	2% peso
	Aglomeraciones (más de 2 rodajas pegadas)		2 pcs
	Manchas		3% peso
Metal detection	Ferroso: 3,5mm No Ferroso: 3,5mm inoxidable Acero: 4,5mm		

4 PARAMETROS QUIMICOS

Metales pesados	De acuerdo con la Legislación Europea
Pesticidas	De acuerdo con la Legislación Europea
Clorato y perclorato	De acuerdo con la Legislación Europea

FICHA TECNICA
CHAMPIÑON ENTERO
IQF ultracongelado

SP03 V25
Fecha: 18/03/2026

5 PARAMETROS MICROBIOLOGICOS

Parametro	Objetivo	Máximo	Método
Recuento total de bacterias aerobias	< 500 000 cfu/g	< 5 000 000 cfu/g	ISO 4833
Coliformes totales	< 5000 cfu/g	< 50 000 cfu/g	ISO 4832
<i>Escherichia coli</i>	< 100 cfu/g	< 1000 cfu/g	ISO 16649-2
<i>Bacillus cereus</i>	< 100 cfu/g	< 100 cfu/g	AFNOR BRD 07/26-22/03
Estafilococos coagulase positivos	< 100 cfu/g	< 1000 cfu/g	ISO 6888-2
Mohos	< 500 cfu/g	< 1000 cfu/g	ISO 21527-1
Levaduras	< 1000 cfu/g	< 5000 cfu/g	ISO 21527-1
<i>Salmonella</i>	Absent/25g	Absent/25g	AFNOR BRD-07/11-12/05 Rapid Salmonella
<i>Listeria monocitogenes</i>	Absent/25g	< 100 cfu/g	AFNOR BRD 07/16-01/09

6 VALOR NUTRICIONAL

Por 100g

Energía	45 kJ/11 kcal
Grasas	<0,5 g
De las cuales saturadas	<0,1 g
Carbohidratos	0,4 g
De los cuales azúcares	0,2 g
Proteína	2,3 g
Fibra	1,5 g
Sal	0,01 g (coming from sodium)

7 PREPARACION

Cocine el product ultracongelado de 10 a 12 minutos en agua hirviendo y añada un poco de sal. Calientelo bien antes de consumirlo.

Sazone al gusto. Una vez descongelado, no lo vuelva a congelar.

8 INFORMACION DE ALMACENAMIENTO

Almacenamiento	Minimo -18°C
Transporte	Minimo -18°C
Vida útil	24 días
Conservación	Refrigerador: (2 a 4°C): 24h; * -6°C: 1 semana ; ** -12°C: 1 mes; ***-18°C: mirar la fecha de caducidad

FICHA TECNICA
CHAMPIÑON ENTERO
IQF ultracongelado

SP03 V25
Fecha: 18/03/2026

G EMBALAJE Y ETIQUETADO

Embalaje	24x400/450g, 10x1kg, 4x2,5kg, 2x5kg, 1x20kg, octobins, contenedores o según las necesidades del cliente El embalaje primario es apto para el uso alimentario						
Etiquetado	Nombre del producto, peso neto, fecha de caducidad, cantidad por caja, código de producción o según las especificaciones del cliente.e						
Residuos de embalaje	Conforme 97/129/EC	Película	Carton	Cinta	Etiqueta y Palets	Palet de madera	Envoltura retráctil
							
	Plastico	Papel	Plastico	Papel	Madera	Plastico	
	Follow the local collection rules						
Código de lote	LX ₁ X ₂ X ₃ X ₄ DD → se refiere a la fecha de envasado L = Código de lote X ₁ = Último dígito del año X ₂ X ₃ = Semana del año X ₄ = Día de la semana DD = Diepvries Dejaeghere						

FICHA TECNICA
CHAMPIÑÓN ENTERO
IQF ultracongelado

SP03 V25
Fecha: 18/03/2026

10 ALERGENOS

Basado en la lista de alérgenos LeDa

Explicación

Indica la presencia de alguno de los siguientes alérgenos en la receta o en alguno de sus ingredientes. En caso de posible contaminación cruzada, el alérgeno no está presente en la receta, pero el proceso no puede descartarse por completo.

Alergenos	No presentes en la receta	Presentes en la receta	Posible contaminación cruzada
Cereales que contienen gluten (cebada, espelta, trigo, Centeno, cebada, avena)	✓		
Crustaceos	✓		
Huevos	✓		
Pescado	✓		
Cacahuetes	✓		
Soja	✓		
Leche (incluye lactosa)	✓		
Frutos secos (almendras, avellanas, nueves, anacardos, nueces pecanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o nueces de Queensland)	✓		
Apio			✓
Mostaza	✓		
Semillas de sésamo	✓		
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l en términos del SO ₂ total.	✓		
Lupino	✓		
Moluscos	✓		

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