



DETALLES DEL PRODUCTO

Nombre del producto: Lonchas de bacon ahumado.



Descripción del producto: Lonchas de tocino curado selecto 190-10. Lonchas de tocino curado fresco para catering y servicio de comidas, envasadas en un envase apto para alimentos.

Peso unitario: 1kg, 2kg, 2.27kg

Grosor de las lonchas: 4.5mm, 5mm, 5.5mm & 6mm, cortadas según las especificaciones del cliente.

HACCP y Diagramas de flujo de procesos: Implementados. El proceso se basa en una evaluación de riesgos paso a paso con puntos de control críticos en áreas específicas del Sistema HACCP.

Ingredientes: Declaración de ingredientes: 87% carne de cerdo, agua, sal, conservantes: E250, E252, antioxidante: E307 con agua añadida.

Estándares bacteriológicos:

Microorganismos	Objetivo (UFC/g)	Maximo (UFC/g)
Viables a 30°C	<1.0 x 10 ³	1.0 X 10 ⁶
Coliformes	<10	<10
<i>E. coli</i>	<10	<10
<i>S. aureus</i>	<20	<100
<i>Salmonella spp</i>	N/D	Ausente en 25g
<i>Listeria spp</i>	N/D	Ausente en 25g

Información nutricional:

Nutrientes	Por 100g (raw)
Energía KJ	847
K cal	204
Proteína (g)	15
Carbohidratos (g)	0.6
De los cuáles azúcares (g)	0.1
Grasas (g)	14.5
De las cuáles saturadas (g)	5.35
Sodio (mg)	1.15
Sal equivalente (g)	2.7

Envase del producto: El product se coloca en una película flexible de plástico apta para uso alimentario. La película inferior se termoforma y la tapa superior se sella térmicamente. El envase se sella al vacío.

Todo el embalaje proviene de Proveedores aprobados y es apto para uso alimentario.

Los paquetes se colocan en cajas:

1kg – 8 unidades por caja	84 cajas por palet
2kg – 4 unidades por caja	112 cajas por palet
2.27kg – unidades por caja	112 cajas por palet

Etiquetado del producto: Cada envase incluye ya la siguiente información:

1. Nombre del producto
2. Fecha de caducidad
3. Ingredientes
4. Peso
5. Información sobre almacenamiento y uso
6. Número UE
7. Nombre de la empresa, teléfono correo electrónico y dirección
8. Información sobre intolerancias
9. Código de barras
10. Precio
11. Información nutricional

Información sobre alergias: Libre de ingredientes alergénicos

Caducidad: 48 días desde la fecha de fabricación

Almacenamiento: El almacenamiento debe realizarse en un lugar limpio y seco, entre 0 y 5°C

Precauciones especiales: Rotación de existencias: se aplica el principio de primero en entrar, primero en salir.

Entrega: Los vehículos de reparto deben estar limpios y proteger el producto del Riesgo de contaminación. Entregar a una temperatura de entre 0 y 5°C

Clientes: Venta al por menor para consumo doméstico, servicios de alimentación, establecimientos de catering y carnicerías.

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