

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Programa Buenas Prácticas de Manufactura BPM
Elaboración: ALCRUZ CANARIAS SL	CACHAPA DE POLLO MECHADO 90 GRS	Versión: 03 07/10/2024

NOMBRE DE PRODUCTO	CACHAPA DE POLLO MECHADO SIN GLUTEN
INGREDIENTES	R.G.S. 26.06575/TF Cachapa: leche, maíz dulce, harina de maíz, azúcar, margarina y sal. Relleno 33.33%: pechuga de pollo, cebolla, pimienta, aceite de girasol, caldo de pollo [agua, sal, extracto de levadura, azúcar, extracto de pollo (5,6%), grasa de pollo (5%), aromas, almidón modificado de maíz, acidulante (ácido cítrico)], sal, maicena (almidón de maíz), ajo, pimentón y comino. Puede contener trazas de SOJA SABOR: POLLO MECHADO
PRESENTACIÓN Y EMPAQUE COMERCIAL	<i>Producto envasado individual al vacío. 90 gramos/unidad)</i> 40 unidades de producto por caja. 110 cajas por palet
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	Listeria ausencia Enterobacterias < 10 ufc/g Mohos y levaduras < 100 ufc/g Estafilococo aureus< 10 ufc/g
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	pH 6,0-7,0 Aw 0,80-0.85

CODIGO EAN	8437002634087
REQUISITOS LEGALES APLICABLES	REGLAMENTO (CE) 1333/2008: RD 616 de 2006 Reglamento (CE) 852/2004, de 29 Abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos, y otros cuatro reglamentos sobre esta materia Reglamento (CE) 178/2002, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la Legislación Alimentaria, se crea la autoridad europea de seguridad y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro. .Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005 Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 1881/2006. Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento 1935/2004, sobre los materiales y

	objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos. Real Decreto 103/2009, de 6 de febrero, por el que se modifica el Real Decreto 866/2008, de 23 de mayo, por el que se aprueba la lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y se regulan determinadas condiciones de ensayo. Reglamento (CE) No 2023/2006 Buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos. Reglamento (CE) No 282/2008 Materiales y objetos de plásticos reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos	
TIPO DE CONSERVACIÓN	congelación	Congelación a -18º
CONDICIONES TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	Transporte en vehículos isotérmicos a <18ºC	
FORMULACIÓN	MATERIA PRIMA/ INSUMO	
	MASA CACHAPA	
	LECHE	
	Maíz dulce	
	Harina de maíz	
	Azúcar	
	Margarina	
	sal	
	RELLENO	
	Pechuga de pollo	
	Cebolla	
	Pimiento	
	Aceite girasol	
	Caldo de pollo	
	Sal	
	Maizena	
	Ajo granulado	
Pimentón		
Comino		
DIAGRAMA DE FLUJO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTO	1. Almacenamiento de Materia Prima. Pesado de M.P. 2. Mezclado 3. Preparación batido 4. Reposado de batido 5. Elaboración de tortas de cachapas	

	6. Relleno, congelación en túnel 7. Envasado 8. Almacenamiento de producto final
VIDA ÚTIL ESTIMADA	18 meses
PROCESO DE ELABORACIÓN	Se descongela la materia prima, se pesa y se mezcla todos los ingredientes y se bate para preparar el batido. Luego se elaboran las tortas de cachapas con este batido en la plancha caliente, se rellenan, en este caso con pollo mechado que ha sido preparada anteriormente. Se envasan al vacío y se dejan congelar en la cámara de congelación. Una vez congeladas se empaquetan para su almacenamiento.
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	Cortar envoltorio, calentar en microondas de 2 a 4 minutos o descongelar y calentar en sartén 3 a 5 minutos
VALORES POR 100 G	Valor energético: 676kj/161kcal Grasas: 5.1g -de las cuales saturadas: 1.9g Hidratos de carbono: 21g -de los cuales azúcares: 8.9g Proteínas: 7.2g Sal: 1.5g

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