

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

NOMBRE DE PRODUCTO	CACHAPA CARNE MECHADA SIN GLUTEN
INGREDIENTES	R.G.S. 26.06575/TF Cachapa: leche, maíz dulce, harina de maíz, azúcar, margarina y sal. Relleno 33.33%: Carne de vacuno, cebolla, pimienta, puerro, 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: CARNE MECHADA
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	8437002634070
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	<table><tr><td>MATERIA PRIMA/ INSUMO</td><td></td></tr><tr><td>MASA CACHAPA</td><td></td></tr><tr><td>LECHE</td><td></td></tr><tr><td>Maíz dulce</td><td></td></tr><tr><td>Harina de maíz</td><td></td></tr><tr><td>Azúcar</td><td></td></tr><tr><td>Margarina</td><td></td></tr><tr><td>Sal</td><td></td></tr><tr><td>RELLENO</td><td></td></tr><tr><td>Carne de vacuno</td><td></td></tr><tr><td>Cebolla</td><td></td></tr><tr><td>Pimiento</td><td></td></tr><tr><td>Puerro</td><td></td></tr><tr><td>Aceite de girasol</td><td></td></tr><tr><td>Caldo de pollo</td><td></td></tr><tr><td>Sal</td><td></td></tr><tr><td>Maizena</td><td></td></tr><tr><td>Ajo granulado</td><td></td></tr><tr><td>Pimentón</td><td></td></tr><tr><td>Comino</td><td></td></tr></table>		MATERIA PRIMA/ INSUMO		MASA CACHAPA		LECHE		Maíz dulce		Harina de maíz		Azúcar		Margarina		Sal		RELLENO		Carne de vacuno		Cebolla		Pimiento		Puerro		Aceite de girasol		Caldo de pollo		Sal		Maizena		Ajo granulado		Pimentón		Comino	
	MATERIA PRIMA/ INSUMO																																									
	MASA CACHAPA																																									
	LECHE																																									
	Maíz dulce																																									
	Harina de maíz																																									
	Azúcar																																									
	Margarina																																									
	Sal																																									
	RELLENO																																									
	Carne de vacuno																																									
	Cebolla																																									
	Pimiento																																									
	Puerro																																									
	Aceite de 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
USO PREVISTO	Consumo para la población en general, excepto las personas intolerantes o alérgicas a la leche.
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 la carne mechada 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: 717kj/170kcal Grasas: 5.0g -de las cuales saturadas: 1.8g Hidratos de carbono: 17.2g -de los cuales azúcares: 7.4g Proteínas: 12.9g Sal: 1.55g

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