

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
Elaboración: ALCRUZ CANARIAS S.L.	MASA AREPA 6 KILOS	Versión: 03 07/10/2024

NOMBRE DE PRODUCTO	MASA DE AREPAS GRANEL SIN GLUTEN
INGREDIENTES	R.G.S. 26.06575/TF Agua, harina de maíz y sal. Puede contener trazas de leche y soja SABOR: <i>Harina de maíz</i>
PRESENTACIÓN Y EMPAQUE COMERCIAL	<i>Producto envasado en cajas de 6 KILOS a granel</i> 110 cajas / 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	8437002755027
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.									
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>Agua</td><td></td></tr><tr><td>Harina de maíz</td><td></td></tr><tr><td>Sal</td><td></td></tr></table>		MATERIA PRIMA/ INSUMO		Agua		Harina de maíz		Sal	
MATERIA PRIMA/ INSUMO										
Agua										
Harina de maíz										
Sal										
DIAGRAMA DE FLUJO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTO	1. Almacenamiento de Materia Prima. 2. Pesado de M.P. 3. Mezclado 4. Preparación masa 5. Reposado de masas. 6. Elaboración maquina 7. Congelación túnel de congelación 8. 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	Primero se pesan los ingredientes, se mezclan todos los ingredientes en la amasadora, después se les da forma, se dejan congelar y una vez congelado se embasa y empaquetan para su almacenamiento.
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	Retirar del congelador, freír con abundante aceite muy caliente durante 10 minutos aprox. Retirar del sartén y rellenar al gusto
VALORES POR 100 GRS	Valor energético: 624kj/147kcal Grasas: 1.5g -de las cuales saturadas: 0.22g Hidratos de carbono: 30g -de los cuales azúcares: <0.5g Proteínas: 2.7g Sal: 0.78g

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