

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PRODUCT DATA SHEET			FECHA/DATE: 17/03/2025
	PRODUCTO/PRODUCT: 124 BA0000193			
	CÓDIGO/CODE: F04.02.02	Cambios última modificación:	Actualización periódica ficha técnica sin cambios en la misma.	REVISION/REVIEW: 7
APROBADO DPTO. I+D+i Approved by R&D Department:		APROBADO DPTO. CALIDAD Approved by Quality Department:	APROBADO DPTO. PRODUCCIÓN Approved by Production Department:	

DATOS DEL PRODUCTO					
DESCRIPCION DEL PRODUCTO PRODUCT DESCRIPTION	Bizcocho / Plancha de bizcocho Sponge cake / Sponge sheet cake				
FABRICANTE PRODUCER					
INGREDIENTES INGREDIENTS	<p>Harina de TRIGO, azúcar, agua, HUEVO líquido pasteurizado, clara de HUEVO pasteurizada, preparado para emulsionar (agua, emulgentes (E471, E477 y E470a)), aroma, dextrosa, estabilizante (E415), gasificante (E500ii).</p> <p>WHEAT flour, sugar, water, pasteurised liquid EGG, pasteurized EGG white, emulsifier mix (water, emulsifiers (E471, E477, E470a), emulsifier support (E1520, salt)), flavour, dextrose, stabiliser (E415), raising agent (E500ii).</p>				
ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS	<p>Certificamos que las materias primas con las que se elaboran nuestros productos no han sido modificadas genéticamente, según información proporcionada por nuestros proveedores, por tanto, tal y como se describe en el Reglamento CE 1829/2003, no se requiere etiquetado específico adicional. Cualquier presencia de OGM's será accidental o tecnológicamente inevitable, no superando en este caso los límites marcados por el citado Reglamento (art.12, apartado 2). exigimos a nuestros proveedores materias primas que no provengan de OGM's.</p> <p>We certify that none of the raw materials incorporated in our products has been genetically modified, according to the info provided by our suppliers. Thereby, additional specific labelling is not required in compliance with the REGULATION CE 1829/2003. The presence of any GMO should be either accidental or technologically unavoidable. The limits, in such a case, would remain within the limits established by this Regulation (art. 12 (2)).we require our suppliers to provide raw materials that do not originate from GMOs.</p>				
CODIFICACIÓN Y SISTEMA DE LOTEADO SHELF LIFE, STORAGE AND TRANSPORTATION CONDITIONS	<p>El lote está compuesto por los siguientes indicadores: ADDDL (A,D,L=números del 0 al 9) A Último número del año en curso DDD Número del día del año de fabricación, según calendario juliano. L Línea de fabricación EJEMPLO: 32112. Año 2013, día 211, línea 2</p> <p>The lot number is comprised of the following indicators: ADDDL (A,D,L=numbers from 0 to 9). A Last digit of current year. DDD Number of production day according to Julian Calendar. L Production line. EXAMPLE: 32112. Year 2013, day 211, line 2</p>				
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE SHELF LIFE, STORAGE AND TRANSPORTATION CONDITIONS	<p>El producto debe distribuirse y almacenarse a temperaturas, como mínimo, de -18 °C (congelación). La vida útil se garantiza por un periodo de 365 días, siempre y cuando se cumplan estas condiciones en todo momento. En caso de distribuirse en refrigeración y mantenerse en estas condiciones (T≤ 4 °C), la vida útil es de 30 días desde su fabricación.</p> <p>This product should be kept, stored and transported at -18°C (freezer temperature) at all times. A maximum of 365 days from the production date is guaranteed under these conditions. In case of refrigeration distribution and stored in these coditions (T≤ 4 °C), the self life from the production date is guaranteed a maximun of 30 days.</p>				
USO PREVISTO INTENDED USE	<p>El producto está destinado para elaborar artículos de pastelería-bollería, elaborando el mismo de la manera particular de cada consumidor final o fabricante industrial. Producto no apto para población con alergias a alguno de los alérgenos declarados ni para diabéticos o cualquier otro grupo poblacional con patologías asociadas a cualquier ingrediente contenido en el producto. Modo de empleo: Se puede usar en congelado o antes de utilizar descongelar a temperatura de refrigeración, durante dos horas, una vez descongelado consumir durante 5 días y conservarlo entre 0-4°C. No volver a congelar una vez descongelado.</p> <p>This product is intended for the use of final consumer or bakery professionals. This product is not suitable for consumers who are allergic to any of the labeled allergens nor for diabetic or other people suffering from diseases related to any of the contained ingredients. Instructions for use: Can be used frozen, or defrost at refrigeration temperature for two hours before use. Once defrosted, consume within the first 5 days and store between 0–4°C. Do not refreeze once defrosted.</p>				
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	PARÁMETRO CHARACTERISTICS	UNIDAD UNIT	ESTÁNDAR STANDARD	TOLERANCIAS TOLERANCES	DEFINICION OPERATIVA OPERATIONAL DEFINITION
	COLOR COLOUR	-	BLANCO AMARILLENTO WHITE-YELLOW	LIGERAS TONALIDADES MÁS O MENOS TOSTADAS SHADES MORE OR LESS RISQUE	VISUAL
	OLOR SMELL	-	SIN OLOR ANORMAL, A MOHO U OTROS OLORES EXTRAÑOS WITHOUT ABNORMAL SMELL, A STRANGE SMELLS OR OTHER MOLD	-	OLFATIVA FRAGRANCE

TEXTURA TEXTURE	-	SUAVE AL TACTO. FIRME, COMPACTA Y BLANDA SOFT, STRONG, COMPACT AND TENDER	-	TÁCTIL TACTILE
SABOR TASTE	-	DULCE CANDY	-	GUSTATIVA TASTE

CRITERIOS HIGIÉNICOS-SANITARIOS HYGIENIC - SANITARY CRITERIA	PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS				
	PARÁMETRO CHARACTERISTICS	UNIDAD UNIT	Lma Lma	Legislación / Recomendación/ criterio adoptado	
	Recuento Staphylococcus coagulasa + Staphylococcus coagulase + count	1g	No detectado Undetected	No legislado, valor interno Como referencia el derogado RD 2419/78 según RD 135/2010 * Nota para L.monocytogenes: de aplicación sólo si actividad de agua >0.92, en caso contrario el límite sería 100ufc/g. Se realizará al menos 1 al año n=5. Internal value, not legislized The repealed RD 2419/78 as a reference, according to RD 135/2010 *Note for L.monocytogenes: applicable only if water activity is >0.92, otherwise limit would be 100ufc/g. At least 1 per year n=5.	
	Recuento Mohos y Levaduras Molds and yeasts count	Ufc/g	500		
	Investigación Salmonella Salmonella research	25g	No detectado Undetected		
	Recuento Clostridium sulfito reductores Clostridium sulfito reducers count	Ufc/g	<10		
	Recuento BacillusCereus Bacillus cereus count	Ufc/g	<100		
	Investigación EscherichiaColi EscherichiaColi research	1g	No detectado Undetected		
	* Investigación ListeriaMonocytogenes *ListeriaMonocytogenes research	25g	No detectado Undetected		
	Recuento Enterobacterias totales Total Enterobacteriaceae count	Ufc/g	<10		
	METALES PESADOS / HEAVY METALS				
	Pb	mg/Kg	0,020		
	Cd	mg/Kg	0,040		
	CONTAMINANTES / POLLUTANTS				
	PARÁMETRO CHARACTERISTICS	UNIDAD UNIT	Lma Lma	Legislación / Recomendación/ criterio adoptado	
	AFLATOXINA B1 AFLATOXIN B1	µg/kg	2	Reglamento UE 2023/915 (se coge de referencia límites para cereales y productos elaborados a base de cereales, no legislado para nuestro producto final) EU Regulation 2023/915 (limits for cereals and products made from cereals are taken as a reference, not legislated for our final product)	
	AFLATOXINA B1+B2+G1+G2 AFLATOXIN B1+B2+G1+G2	µg/kg	4		
	OCRATOXINA A OCRATOXIN A	µg/kg	3	Reglamento UE 2023/915 (se coge de referencia límites para alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad.) EU Regulation 2023/915 (limits for infant foods and cereal-based foods for infants and young children are taken as a reference.)	
	DEOXINIVALENOL DEOXYNIVALENOL	µg/kg	200		
	ZEARELENONA ZEARELENONE	µmg/kg	20		
	OTROS / OTHERS				
	ACRILAMIDA ACRILAMID	µg/kg	≤300	Reglamento UE 2017/2518 EU Regulation 2017/2518	
	HAP (benzo(a)pirenos) PAHs (benzo(a)pyrenes)	µg/kg	1	Reglamento CE 1881/2006 EC Regulation 1881/2006	
	HAP (suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, Benzo(b)fluoranteno y criseno) PAH (sum of benzo(a)pyrene, benzo(a)anthracene, Benzo(b)fluoranthene and chrysene)	µg/kg	1	Reglamento CE 1881/2006 EC Regulation 1881/2006	
	PLAGUICIDAS PESTICIDES	mg/kg	0,01	Real Decreto 490/1998 Royal Decree 490/1998	
	NITRATOS	mgNO3/kg	200	Reglamento UE 2023/915 (se coge de referencia límites para alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad.)	

	NITRATES			EU Regulation 2023/915 (limits for infant foods and cereal-based foods for infants and young children are taken as a reference.)	
	PERCLORATOS PERCHLORATES	mg/kg	0,01	Reglamento UE 2023/915 (se coge de referencia límites para cereales y productos elaborados a base de cereales) EU Regulation 2023/915 (limits for cereals and products made from cereals are taken as a reference.)	
	CLORATO CHLORATE	mg/kg	0,05	Reglamento 396/2005 inclusión con el R2020/749 Regulation 396/2005 inclusion with R2020/749	
	MELAMINA MELAMINE	mg/kg	2,5	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) n.º 1881/2006 Commission Regulation EU 2023/915 of 25 April 2023 on maximum limits for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006	
	HIDROCARBUROS POLICICLICOS AROMÁTICOS PAHx	µg/kg	≤2		
	PCB's	pg/g	≤1,5 en combinación con dioxinas ≤1,5 in combination with dioxin	-	
	ALCALOIDES DE CORNEZUELO ERGOT ALKALOIDS	µg/kg	20	Reglamento UE 2023/915 (se coge de referencia límites para alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad.)	
PARÁMETROS FÍSICOS- QUÍMICOS CHEMICAL AND PHYSICAL PARAMETERS	VALORES EN 100 g / VALUES IN 100 g				
	VALOR ENERGÉTICO ENERGETIC VALUE	KJ/Kcal	1269 / 299	-	VALORES CALCULADOS CONSIDERANDO RENDIMIENTO DE PROCESO CALCULATED VALUES
	PROTEÍNAS PROTEINS	g/100g	5,8	-	
	HIDRATOS DE CARBONO CARBOHIDRATES	g/100g	63,4	-	
	DE LOS CUALES, AZÚCARES SUGARS	g/100g	32,5	-	
	GRASAS FATS	g/100g	2,2	-	
	SATURADAS SATURATED	g/100g	0,9	-	
	FIBRA FIBER	g/100g	1,19	-	
	SAL SALT	g/100g	0,11	-	

COMPONENTE COMPONENTS		SI / YES	CC	NO	OBSERVACIONES OBSERVATIONS
	Altramuces y productos a base de altramuces. Lupin and products thereof			X	
	Apio y productos derivados. Celery and products thereof			X	
	Cacahuetes y productos a base de cacahuetes. Peanuts and products thereof			X	
	Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products	X			
	Crustáceos y productos a base de crustáceos. Crustaceans and products thereof			X	

ALÉRGENOS ALLERGEN		<p>Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alfóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados.</p> <p><i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia),</i></p>		X		
		<p>Huevos y productos a base de huevo.</p> <p><i>Eggs and products thereof</i></p>	X			
		<p>Leche y sus derivados (incluida la lactosa).</p> <p><i>Milk and products thereof (including lactose)</i></p>		X		
		<p>Moluscos y productos a base de moluscos.</p> <p><i>Molluscs and products thereof</i></p>			X	
		<p>Mostaza y productos derivados.</p> <p><i>Mustard and products thereof</i></p>		X		
		<p>Pescado y productos a base de pescado.</p> <p><i>Fish and products thereof</i></p>			X	
		<p>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.</p> <p><i>Sesame seeds and products thereof</i></p>			X	
		<p>Soja y productos a base de soja</p> <p><i>Soybeans and products thereof</i></p>		X		

	 <p>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.</p> <p><i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i></p>				X	
LEGISLACIÓN APLICABLE APPLICABLE LEGISLATION	<p>Cumple con los criterios referentes a contaminantes definidos en el Reglamento UE 2023/915 y 2024/1987 Cumple con los criterios microbiológicos definidos en Reglamento CE 2073/2005 y los criterios derogados de la RTS Real Decreto 1124/1982 y norma de calidad de producto Real Decreto 496/2010. Cumple con los criterios generales de higiene indicados en el Reglamento CE 852/2004 y Real Decreto 640/2006 y trazabilidad según Reglamento 178/2002 Los materiales de envasado cumplen con el Reglamento UE 2025/351 El etiquetado es conforme al Reglamento 1169/2011 Cumple con los niveles de acrilamida establecidos en el Reglamento 2017/2158</p> <p><i>Meets the criteria relating to contaminants defined in Regulation UE 2023/915 and 2024/1987 Meets the microbiological criteria laid down in EC Regulation 2073/2005 and the criteria of the RTS repealed Spanish Royal Decree 1124/1982 and product quality standard Spanish Royal Decree 496/2010 Meets the general criteria set out in hygiene and Spanish Royal Decree 852/2004 EC Regulation 640/2006 and traceability according to Regulation 178/2002 Packaging materials comply with Regulation EU 2025/351 The labeling is in accordance with Regulation 1169/2011 Meets the acrilamid limits defined in Regulation 2017/2158</i></p>					
ETIQUETADO LABELING	<p>Ingredientes: harina de TRIGO, azúcar, agua, HUEVO líquido pasteurizado, clara de HUEVO pasteurizada, preparado para emulsionar (agua, emulgentes (E471, E477 y E470a)), aroma, dextrosa, estabilizante (E415), gasificante (E500ii). CONTIENE: HUEVO, GLUTEN. PUEDE CONTENER FRUTOS DE CÁSCARA, LECHE, MOSTAZA Y SOJA. Valor nutricional (g en 100g): 1269kJ / 299 kcal. Grasas: 2,2; de las cuales, saturadas: 0,9. Hidratos de carbono: 63,4; de los cuales, azúcares: 32,5. Proteínas: 5,8. Sal: 0,11.</p> <p>Ingredients: WHEAT flour, sugar, water, pasteurised liquid EGG, pasteurized EGG white, emulsifier mix (water, emulsifiers (E471, E477, E470a), emulsifier support (E1520, salt)), flavour, dextrose, stabiliser (E415), raising agent (E500ii). CONTAINS: EGG and GLUTEN. CAN MAY CONTAINS SOYBEANS, MILK, MUSTARD and NUTS. Nutritional facts (g in 100g): 1269kJ / 299 kcal. Fats: 2,2; of which, saturated: 0,9. Carbohydrates: 63,4; of which, sugars: 32,5. Proteins: 5,8. Salt: 0,11.</p>					

*CONTROL DE CUALQUIER PRODUCTO FABRICADO, NO NECESARIAMENTE DEL PRODUCTO AL QUE HACE REFERENCIA LA PRESENTE FICHA TÉCNICA.

*CONTROL OF ANY PRODUCTS MADE, NOT NECESSARILY THE PRODUCT REFERRED TO THIS SHEET

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