



ALCRUZ
CANARIAS

FICHA TÉCNICA

SMOOTHIE BLUE BLAST 15*150GR

Fecha : 15.04.2025

PAG : 1 / 3

País de Origen	Bélgica		
Variedad			
estado de OMG	Ausencia según los Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003	Tamaño	
Temp.almacenamiento	-20 °C (General)	Estado de ionización:	Sin ionización
Agroquímicos	Cr. legislación CE y del país de origen	Garantizado	18 meses
Metales pesados	Cr. legislación CE y del país de origen	Vida útil:	
Otros contaminantes	Cr. legislación CE y del país de origen		

Estado de alérgenos		Información nutricional	
Gluten	-	(por 100 g)	205,240 kJ
Crustáceos	-	Energía	48,720 kcal
Huevo	-	Grasas	0,220 g
Pescado	-	Ácidos grasos saturados	0,030 g
Cacahuètes	-	Carbohidratos	11,160 g
Soja	-	Azúcares	9,520 g
Leche	-	Fibra	1,590 g
Nueces	-	Proteínas	0,730 g
Apio	-	Sal	0,030 g
Mostaza	-	Sodio	12,130 mg
Semillas de sésamo	-		
Dióxido de azufre / sulfitos	-		
Lupina	-		
Moluscos	-		

Configuración de palets							
Palet EURO		Neto. 526,500 KG		Peso bruto 665,500 KG		Altura 1 840 MM	
#Capa/palet	#Caja/capa	#Caja/pal.		Peso neto de la caja (KG)	Peso bruto de la caja (KG)	Cu en caja	Peso neto CU (KG)
13	18	234		2,250	2,750	15	0,150
Altura de la caja	120,00 mm	Box length	256,00 mm	Box width	190,00 mm		
(código EAN)	5410355324464						
Código HS	2008979890						

Embalaje				
Peso del papel		3,646	Thickness foil (mm)	0,070
de aluminio (g)	Tamaño correcto para el producto, limpio, sin daños, incluyendo el palé. Cabe en el palé. Almacenamiento entrelazado.			
Presentación	Grande, claro y completamente legible. Debe incluir: título, estilo, peso, código de producción/lote y fecha de caducidad.			
Marcado	Nombre y dirección del productor, código veterinario (si corresponde).			
Seals	Cerrado al 100%, resistente y ordenado. Cajas: la cinta adhesiva debe estar bien adherida, el embalaje primario no debe estar atrapado. Las solapas exteriores de la caja deben coincidir. Los contenedores deben estar bien cubiertos y protegidos.			
Embalaje primario: Para completamente.	Para cajas: polietileno de grado alimenticio de color azul. Doblado sobre el producto para encerrarlo y protege el contenido. Lo suficientemente resistente como para permitir desempaquetarlo sin que se rompa. Para bolsas: polietileno apto para uso alimentario y, si procede, impreso con el diseño y la información acordados.			



ALCRUZ
CANARIAS

FICHA TÉCNICA

SMOOTHIE BLUE BLAST 15*150GR

Fecha : 15.04.2025

PAG : 2 / 3

Control de producción			
HACCP	Se debe implementar un plan HACCP.		
Detección de metales	Detector para rechazar piezas de prueba de al menos 2,5 mm de hierro, 3,0 mm de metales no ferrosos y 4,0 mm de acero inoxidable. O equivalente (imán, rayos X, etc.)		
Control de temp.	La temperatura del producto final envasado no debe ser superior a -18 °C (congelado) ni a 6 °C (refrigerado).		
Declaración	No se deben envasar productos con peso inferior al nominal. Ninguno debe ser inferior al peso nominal o, si corresponde, al peso metrológico de conformidad "e".		
Melocotón, manzana (manzana, antioxidante: ácido ascórbico, regulador de acidez: ácido cítrico), piña, plátano (plátano, antioxidante: ácido ascórbico, regulador de acidez: ácido cítrico), agua, zumo de lima, espirulina en polvo (espirulina, trehalosa, E331)			
Composición			
Código	Descripción	País de origen:	Cantidad
17224	melocotón blanco	Grecia	45%
1442	MANZANA	Italia, Polonia	25%
E330	ácido cítrico	China	TRAZAS
E300	ácido ascórbico	China	TRAZAS
	SAL	Italia	TRAZAS
1453	PIÑA	Costa Rica	13%
16366	PLÁTANO	Ecuador, Costa Rica, Colombia	13%
E330	ácido cítrico	China	TRAZAS
E300	ácido ascórbico	China	TRAZAS
WATER	AGUA	Bélgica	2,9%
18678	ZUMO DE LIMA	Honduras	1%
20401	POLVO AZUL DE ESPIRULINA	China	0,1%

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Insp. char	Descripción	Método de inspección	UoM	Bajo límite	Objetivo	Límite superior
Material extraño	Material extraño: Cualquier material extraño no vegetal o material vegetal tóxico.	/1000G	PC			0
ingredientes de calidad cfr						

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Insp. char	Descripción
Color	Color homogéneo típico de cada ingrediente.
Sabor	Cada ingrediente conservará su propio sabor característico natural.
Textura	Firme pero tierno, sin ninguna fibrosidad.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Insp. char	Descripcion	Método de inspección	UoM	Bajo límite	Objetivo	Límite superior
Enterobacteriaceae		CFU/G			1000	10000
E.coli		CFU/G			10	100
Staphylococcus aureus		CFU/G			100	1000
Listeria mono.		CFU(25)G			0	10
Salmonela		CFU/25G			0	0