

ESPECIFICACIONES

PRODUCTO: Salchichas Congeladas Calidad Festival

NOMBRE Y DIRECCION DEL PROVEEDOR:
NOMBRE DEL ENVASOR Y DEL FABRICANTE
Es distinta

DESCRIPTION OF PRODUCT **Salchicha Congelada Calidad Festival (8lb)**

LISTA DE INGREDIENTES **Total de carne contenida: 32%.
Pollo (19%), Agua, bizcocho (Contiene:
Harina de trigo, aditivos E503, Cerdo (13%),
chicharrón, corteza de pollo, grasa de pollo,
condimentos (Contiene: sal, dextrosa,
especias, potenciador del sabor E621
de trigo, Aditivo E503 (ii), especias,
Conservante E223, Azúcar, Emulsionante
E451(i), Antioxidante E300,
Colorante E120), Almidón de patata, Proteína
de Soja, Colágeno de carne de vaca.**

CODIGO DE PRODUCTO **1076**

PAIS DE ORIGEN **INGLATERRA**

EMPAQUETADO

Nota: El empaquetado está libre de objetos de metal como cierres o grapas etc, tanto en el exterior como en el interior.

	Box
Peso por Caja	4.54 Kg
Unidades por paquete / envase	80 approx
Cajas por palet fila	15
Cajas por palet (max)	150
Altura Max. palet (m)	1.8 m

	Embalaje Primario	Embalaje Secundario	Envoltorio palet
Tipo de embalaje	Bolsa polietileno para alimentos	Carton Corrugado 150K/150T Kraft & Flute	Polietileno
Color del Embalaje	Transparente	Marrón Estandar	Transparente
Dimensi. de Embalaje (L x A x A) y Calibre	570mm x 575mm 20 n	270mm x 230mm mm x 138 mm	N/A
Peso de Embalaje (g)	0.01225g	223g	N/A
Metodo de cierre	Parte alta en bolsa doblada	Cinta embalar blanca	N/A

Producto Terminado		
Apariencia Visual – interna y externa: Típica de salchicha cruda		
Textura de producto (cuando este cocinado): Firme “en bocado” no suave ni viscosa		
Sabor de producto: Típico de salchicha cocinada. Solo sabores intrínsecos del producto. Sin sabores amargos.		
Típico de salchicha cocinada. Sin olores desagradables.		
Olor del Producto (cuando se cocina):		
Color del producto: Carne rosada sin daños por frío		
Dimensiones del producto (Objetivo y tolerancia por unidad / corte suministrado)		
56g – 57g / salchicha antes de congelación. Approx. 80 / caja		
Peso neto y volumen por caja / unid.: 4.54 Kg Min. Peso Neto		
Numero de corte por caja: N/A		
Peso Ecurrido: N/A		
Peso declarado: 4.54 Kg	T1 N/A	T2 N/A
Calidad: “A” Categoría		
Glaseado: N/A		
Defectos: (Ver parámetros de dimensiones en la parte superior)		
Productos de importación: No		
Productos extraños: No		
Vida del producto	a) DESDE SACRIFICIO HASTA EL CORTE: N/A b) DESDE DIA PRODUCCIÓN HASTA CONGELACIÓN: MES + 1 día b) DESDE PREPARACIÓN HASTA COCINAR: N/A c) DESDE DIA CONGELACION HASTA EMPAQUETADO: Mes + 1 día c) VIDA UTIL: 12 meses desde Empaquetado (min. 70% en poder del cliente) d) DESDE ABERTURA DE LA CAJA: Consumir en 2 días	
Caducidad: Consumir preferentemente antes fecha de caducidad		

Producto: Salchicha Congelada Calidad Festival (8/lb)

Especificación. Número de documento: 1076

Detalles de caducidad: **Código lote, Fecha de producción, Fecha de consumo**

Condiciones Almacenaje: **Almacenar por debajo -18 °C.**

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDENTE *	Condiciones Físicas	País de origen	Fuente	Función	% al final producto
Pollo/Corteza de pollo	Calidad A	EEC	Prove. Certificado	Ingrediente	31.86%
Cerdo	Calidad A	EEC	Prove. Certificado	Ingrediente	25.29%
Agua	Potable	UK	Prove. Certificado	Ingrediente	24.78%
Bizcocho	Calidad A	UK	Prove. Certificado	Ingrediente	12.65%
Especies	Calidad A	UK	Prove. Certificado	Ingrediente	2.89%
Proteína de Soja	Calidad A	UK	Prove. Certificado	Ingrediente	1.52%
Almidón de Patata	Calidad A	EEC	Prove. Certificado	Ingrediente	1.65%

Especies	País de Origen	Fuente	Función	% Mezcla
Sal	UK	Proveedor aprobado	Ingrediente	<57%
Dextrosa	EEC	Proveedor aprobado	Ingrediente	
Especies (pimienta blanca, nuez moscada, macis, jengibre, pimienta de cayena)	Far East	Proveedor aprobado	Ingrediente	
Potenciador del sabor E621 (Glutamato monosódico)	EEC/Far East	Proveedor aprobado	Ingrediente	
Conservante E223 (Metabisulfito sódico)	EEC	Proveedor aprobado	Ingrediente	
Azúcar	EEC	Proveedor aprobado	Ingrediente	
Emulgente E451	M. East	Proveedor aprobado	Ingrediente	
Antioxidante E300	Far East	Proveedor aprobado	Ingrediente	
Colorante E120 (Cochinilla)	S.America	Proveedor aprobado	Ingrediente	

Ejemplo típico: (Cantidades de componentes (por 100 kg) en la mezcla antes del procesamiento)

Ayudas para el procesamiento / ingredientes no declarados

Componente (incluir número E)	Función	% en el producto final
Emulgente E451 (Trifosfatos)	Agente obligatorio	<0.5%

Producto: Salchicha Congelada Calidad Festival (8/lb)
Especificación. Número de documento: 1076
Colorantes/Saborizantes

Escribe (incluido el nºE)	Natural/Natural idéntico/artificial	% en el producto final
E120		
Potenciador del Sabor E621 (Glutamato monosódico)		<0.5%
Colorante E120		<0.5%
Declaración de ingredientes sugeridos		
Salchicha		

APPCC

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y EMBALAJE:
(Ver hojas adjuntas)

Producto: Salchicha Congelada Calidad Festival (8/lb)

Especificación. Número de documento: 1076

APPCC

Seguridad PCCs (Puntos Críticos de Control)

Fase	Control	Límites de Operación	Seguimiento
Entrada	Inspección	Tratamiento Térmico empleado	En cada recepción (100% de la inspección)
Enfriamiento/Congelación de los productos	Temp.Control	Por debajo de -12°C	2 veces al día
Productos congelados	Temp.Control	Por debajo de -12°C Dentro de los 30 min	Cada lote
Detección de metales	Inspección	Metales ferrosos 3,0 mm Metales NO ferrosos 3,5 mm Acero 5,00 mm	100% inspección
Temperatura del producto final	Inspección de cada lote	Por debajo de -12°C	Temperatura de Control por cada lote

PC (Puntos Críticos)

Inspección de la Carne picada	Inspección	Especificación de fábrica	100 % de la inspección antes del picado
Condiciones de la carne picada	Inspección	Especificación de fábrica	En cada lote
Tamaño de la salchicha	Inspección	Peso (56g -57g)	En cada lote
Código de bolsas y cajas	Inspección	De acuerdo al código (Mes/año)	En cada lote
Pesaje	Inspección	Especificaciones del cliente (4,54 Kg/caja)	100% inspección (al peso neto mínimo)

Producto: Salchicha Congelada Calidad Festival (8/lb)

Especificación. Número de documento: 1076

PROCEDIMIENTOS PARA ASEGURAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL:

TEST FOR	Metodología	Frecuencia	Nivel mínimo, central y máximo
Peso de la caja/etiquetado	Parámetros físicos	100% Inspección	100% peso de las cajas
Metal	Detección de metales	100% Inspección	100% Cajas etiquetadas correctamente
Parámetros físicos		Cada lote	Materiales:
Temp. Congelación		Cada lote	Ferrosos 3.0 mm
Parámetros físicos óptima		Cada lote	No ferrosos 3.5 mm
Temp. del producto final. Según el tamaño de las salchichas y el contenido en carne.	Parámetros físicos	Cada lote	Acero 5.0 mm
	Métodos Estandarizados	Cada lote	Pico <-12°C
			Pico <-12°C
			(Ver pág. 5)
			Máx. 34% Min 32%

Parámetros microbiológicos			
	Límite por gramo	Investigación	Frecuencia del muestreo
TVC	<1x10E6	>8x10E6	Según la producción semanal
Coliformes	<10x10E3	>5x10E4	
E coli	<100	>1x10E3	
S. aureus	20	>100	
Salmonella	Ausencia en 25g	Presentes en 25g	
Listeria	Ausencia 25g	Presentes en 25g	

Por favor, indicar el nombre de cualquier laboratorio interno o externo que lleve a cabo los análisis microbiológicos o químicos.

Tipo de Acreditación o Certificación del Laboratorio.

Producto: Salchicha Congelada Calidad Festival (8/lb)
Especificación. Número de documento: 1076

INFORMACIÓN SOBRE INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS:

Información dietética especial

¿El producto está libre de?

	SÍ	NO	Presencia atribuida a:
Leche, productos lácteos, lactosa	☐		
Productos lácteos no pasteurizados	☐		
Huevos o productos a base de huevos			
Trigo y derivados		☐	Harina de trigo
Gluten		☐	Harina de trigo
Maíz y derivados	☐		
Soja o derivados	☐		
Mostaza	☐		
Apio	☐		
Levadura	☐		
Azúcar añadida		☐	Dextrosa
Cacahuets o aceite de maní	☐		
Frutos secos o derivados	☐		
Semillas o aceites de sésamo	☐		

¿Es el producto apto para...?

	SÍ	NO	Si NO, ¿Porque razón?
Vegetarianos		☐	Carne de salchicha
Veganos			Carne de salchicha
Diabéticos	☐		

¿Es el product una Fuente de...?	SÍ	NO	Presencia atribuida a...
Histamina		☐	
Fenilalanina		☐	
Otros: por ejemplo, polioles (incluido sorbitol)		☐	
Tartrazina		☐	

Producto: Salchicha Congelada Calidad Festival (8/lb)
Especificación. Número de documento: 1076

¿Está el producto libre de...?	SÍ	NO	Presencia atribuida a...
Carne o derivados cárnicos	☐		
Leche de vaca	☐		
Ajo	☐		
Derivados de coco	☐		
Moluscos	☐		
Crustáceos	☐		
Pescado	☐		
Antioxidantes			En caso afirmativo, indique si es apto para delfines
Conservantes		☐	E300 (Ácido ascórbico)
Edulcorantes		☐	E223 (Metabilsufito de sodio)
Colorantes			
Potenciadores	☐		
Potenciador del sabor		☐	E120 Cochinilla
Solventes extractivos	☐		Naturales o artificiales
Otros aditivos		☐	E621 Glutamato monosódico
	☐		
	☐		

Otros contenidos en carne	YES	NO	Detail
Alcohol			Máx 34% Min. 32%
Orgánicos	☐		
	☐		Aprobación:

Sal

	SÍ	No
¿Contiene el producto sal?	☐	
¿A qué nivel?	<2 % en el producto final	
¿Cuál es su función?	Procesada	
¿Es posible reducir el contenido en sal?	No	

Irradiación

	SÍ	No
¿Algún ingrediente o producto final ha sido irradiado?		☐
Sí, cuáles de ellos		

Producto: Salchicha Congelada Calidad Festival (8/lb)
Especificación. Número de documento: 1076
AlimentosGM“Genéticamente modificados”

	Sí	NO	Presencia atribuida a
¿Contiene el producto...? Soja, maíz o derivados de estos ingredientes		☐	
¿Ha sido químicamente modificado?		☐	
¿Posee verificación de producto GM...?	☐		*General
¿Utiliza el producto enzimas?		☐	Si sí, indica el tipo
¿Han sido las enzimas producidas por tecnología genética? Por ejemplo, el queso		☐	
¿Posees resultados de los test PCR o certificación IP para la verificación del estado GM?		☐	
¿La alimentación del animal está libre de GM?(Incluir al ganado leche que produce productos lácteos)		N/a	
¿En algunos de los productos se utiliza la proteína derivada del sebo y despojo de mamíferos o aves?		N/a	
¿La comida para las gallinas ponedoras está libre de GM?		N/a	

Bienestar de los animales (Si se aplica)

Cerdo o productos derivados El cerdo ha sido criado sin ataduras,ni habitáculos estrechos	Sí	No
	☐	

Proveedores de huevos y cortes primarios de carne y aves de corral (excluido el pato) ¿Los esquemas actuales de bienestar para los animales sea justa na los estándares establecidos en la política RSPCA Freedom Foods?	Yes	No
	☐	

Carne y productos cárnicos

	Sí	No
¿Contiene el producto derivado de los animales?	Sí	
Si, sí; elija una opción: Carne de pollo, piel de pollo; cerdo		
¿El producto contiene carne recuperada mecánicamente?		No
¿El producto contiene carne Baader?		No
¿Cuál es la cantidad de agua contenida en el producto cárnico final?	51.1% Humedad (por análisis)	
¿El producto contiene gelatina añadida, y de ser así de qué especie?		
¿Se utilizan extensores de carne en cualquiera de los productos?		
Si la grasa y la piel están presentes en la carne, están en niveles naturalmente asociados con la cantidad de músculo		
Tipo de corte de la carne del producto.	Muslos de pollo, Corteza de cerdo, piel de pollo	

Producto: Salchicha Congelada Calidad Festival (8/lb)

Especificación. Número de documento: 1076

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Ubicación del Laboratorio:

Contacto:

Acreditación o Certificación UKAS o reconocimiento nacional

Estándar Nutricional	Por 100g producto contenido	Estado Analítico / Teórico (especificar analítico método / fuente de datos teóricos)
Energía Kj (Prot*17 Carb*17Fat*37)	1109kj/100g	Análisis
Energía Kcal (Prot*4Carb*4Fat*9)	265kcal/100g	
Proteína (g) (N x 6.25)	10.2g	
Total,Grasas	17.4g	
De los cuáles ácidos grasos saturados	6.7g	
Ácidos grasos monosaturados	9.3g	
Ácidos grasos polisaturados	2.4g	
Ácidos grasos Trans		
Colesterol (mg)		
Fibra dietética [as AOAC] (g)	1.8g	
Carbohidratos (g)	18.5g	
De los cuáles Azúcares (g) (sacarosa)	3.3g	
Polioles (g)	10.5g	
Almidón (g)	870mg	
Sodio total (mg)	1.8g	
Sal añadida [deformulación](g)	32.6	
Contenido de carne magra (g)	43.5	
Contenido total de carne (g)	Mg	
Potasio total (mg)		
Ácidos orgánicos (g)		
Alcohol [aplicable] (g)		
Otros elementos relevantes (e.j.Calcio,VitaminasoHierro)		

Producto: Salchicha Congelada Calidad Festival (8/lb)

Especificación. Número de documento: 1076

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD

Se prestará atención a las obligaciones de los fabricantes y proveedores de las sustancias en virtud de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo de 1974 (Sección 6) enmendada por la Ley de Protección al Consumidor de 1987. Particularmente, con respecto a cualquier peligro para la salud en el sentido del Control de Sustancias Peligrosas para la Salud, reguladas en 1994.

Los envases individuales y embalaje externo deben contener el símbolo de peligro apropiado, frases “R” y “S” y de advertencia de inflamabilidad y punto de inflamación (cuando corresponda). También deben incluirse en la etiqueta las condiciones que se deben tener en cuenta al manipular y usar estas sustancias.

OTRA INFORMACIÓN

La tercera parte de la inspección: El Mantenimiento de la acreditación en fábrica de la

BRC or EFSIS Higher Level Accreditation

Equipo de inspección: UKAS Approved

GARANTÍA

Segarantiza que los productos alimenticios, el empaquetado y etiquetado (en lo sucesivo “el producto”) conforme a todos los requerimientos legales UK. Correspondientes, y a todo lo relevante a la legislación E.E.C, incluyendo pesos y acciones de medidas, actos alimentarios, actos de seguridad alimentaria y niveles máximos de residuos de plaguicidas en las reglamentaciones alimentarias.

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