

 	Producto	puré de coco	Estilo	Pasteurizada
	Origen Fruta	Filipinas	Tamaño	Vaso de plástico cerrado de 1 kg

Composición	Descripción	Porcentaje
	LECHE DE COCO (agua, leche de coco, maltodextrina (de tapioca), caseinato de sodio (de leche)	90 %
	AZÚCAR	10 %
	Puré hecho de leche de coco en polvo , que es una mezcla de pulpa de coco seca , maltodextrina y caseinato de sodio. El polvo se rehidrata y se añade azúcar. El puré se pasteuriza.	
Calidad física	Descripción	Tolerancia por 1000g
Material extraño	Cualquier material extraño no vegetal o material vegetal tóxico	Cero
Extranjero E V M	Cualquier material vegetal no tóxico que no pertenezca a la planta madre	Cero
E EN M	Cualquier material vegetal no tóxico de la planta madre	Cero
Calidad organoléptica	Descripción	
Color	Blanco.	
Olor	Típico del coco, sin olores extraños.	
Sabor	Sabor típico del coco con azúcar, sin sabores extraños.	
Textura	Puré líquido .	
Embalaje	Descripción	
Presentación	Tamaño correcto para el producto, limpio, sin daños, incluido el palet. Se adapta al palet. Estiba entrelazada	
Marcas	Grande, claro y totalmente legible. Debe incluir: Título, Estilo, Peso, Código de Producción / Lote y Nombre y Dirección del Productor BBE , Código Veterinario si corresponde	
Focas	100% cerrado, fuerte prolijo. Estuches: Cinta AZUL bien adherida a la caja, Liner no atrapado. Solapas exteriores de caja para cumplir. Contenedores cubiertos por una cubierta de plástico fija	
Estado del revestimiento interior	Polietileno de color azul grado De contacto con alimentos. Doblado sobre el producto para encerrar completamente y obtener contenido. Lo suficientemente fuerte como para permitir el desempaciguamiento sin desgarros	
Control de Producción	Descripción	
HACCP	Se debe implementar UN plan HACCP.	
Detección de metales	Sin detección de metales. El puré pasa un tamiz de 1 mm.	
Controles de temperatura	Temperatura final del producto envasado que no debe ser más cálida que -18°C (congelada) o 6 °C (refrigerada)	
Controles de peso	No hay que empacar bajo pesos. Ninguno < peso nominal o, en su caso, ajustar el peso metrológico "e"	
Normas microbiológicas	Ref. Proveedor	Estado del producto
	Objetivo/g	Máximo/g
		Agroquímicos
		Cfr EC & indiv. legislación nacional

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664
FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928-532289 CENTRAL: Poste. En. PLAYA HONDA- 35509. San BARTOLOMÉ – LANZAROTE
CORREO ELECTRÓNICO:
central@alcruzcanarias.com

Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoja 4206 Pulgadas. 1,

TVC	<30 000	300 000	Metales pesados	Cfr EC & indiv. legislación nacional
Coliformes totales	<100	1 000	Otros contaminantes	Cfr EC & indiv. legislación nacional
E.Coli	<10	10	OGM	Ausencia cfr CE 1829/2003 y 1830/2003

Estafilococo. Áureo	<10	100	Ionización	No
Salmonella	ausencia/25g	ausencia/25g		
Listeria mono.	ausencia/25g	ausencia/25g	Calidad química	
			Brix @ 20 °C	28 - 30
			pH	6.2 - 6.6
Estado del alérgeno	Véase el anexo		Datos nutricionales	Véase el anexo