

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
Elaboración: ALCRUZ CANARIAS S.L.	CARNE MECHADA 1000 GR	Versión: 03 07/10/2024

NOMBRE DE PRODUCTO	1618 CARNE MECHADA RES 1000 GR SIN GLUTEN
INGREDIENTES	<p>R.G.S. 26.06575/TF Carne de vaca (61%), cebolla, pimiento, puerro, aceite de girasol, caldo de pollo [agua, sal, extracto de levadura, azúcar, extracto de pollo (5,6%), grasa de pollo (5%), aromas, almidón modificado de maíz, acidulante (ácido cítrico)], sal, maicena (almidón de maíz), ajo,</p> <p>pimentón y comino. Puede contener trazas de leche</p> <p>SABOR: CARNE MECHADA</p>
PRESENTACIÓN Y EMPAQUE COMERCIAL	<p><i>Producto envasado individual AL VACIO. 1kg/unidad)</i></p> <p>4unidades de producto por caja.</p> <p>110cajas/palet</p>
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	<p>Listeria ausencia Enterobacterias < 10 ufc/g Mohos y levaduras < 100 ufc/g Estafilococo aureus< 10 ufc/g</p>
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	pH 6,0-7,0

	Aw 0,80-0.85		
CODIGO EAN	8437002634551 REGLAMENTO (CE) 1333/2008: RD 616 de 2006 Reglamento (CE) 852/2004, de 29 Abril, productos relativo a la higiene de los 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. Reglamento (CE) No 2023/2006 Buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos. Reglamento (CE) No 282/2008 Materiales y objetos de plásticos reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos		
REQUISITOS LEGALES APLICABLES			
TIPO DE CONSERVACIÓN	congelación		
CONDICIONES TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	Congelación a -18º Transporte en vehículos isotérmicos a <18ºC		
FORMULACIÓN	MATERIA PRIMA/ INSUMO		
	Carne de vaca		

	<table> <tr><td>Cebolla</td><td></td></tr> <tr><td>Pimiento</td><td></td></tr> <tr><td>Puerro</td><td></td></tr> <tr><td>Aceite de girasol</td><td></td></tr> <tr><td>Caldo de pollo</td><td></td></tr> <tr><td>Sal</td><td></td></tr> <tr><td>Maicena</td><td></td></tr> <tr><td>Ajo</td><td></td></tr> <tr><td>Pimentón</td><td></td></tr> <tr><td>Comino</td><td></td></tr> </table>	Cebolla		Pimiento		Puerro		Aceite de girasol		Caldo de pollo		Sal		Maicena		Ajo		Pimentón		Comino	
Cebolla																					
Pimiento																					
Puerro																					
Aceite de girasol																					
Caldo de pollo																					
Sal																					
Maicena																					
Ajo																					
Pimentón																					
Comino																					
DIAGRAMA DE FLUJO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Almacenamiento de Materia Prima. 2. Pesado de M.P. 3. Descongelación materia prima 4. Cocción 5. Enfriamiento 6. Llenado y envasado 7. Congelación 7. Almacenamiento 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	<p>Primero se descongela la carne, después de descongelada se guisa en la olla con agua. Una vez guisada se deja enfriar a temperatura ambiente y luego se desmenuza en la amasadora, mientras tanto se hace la fritura con el resto de la materia prima y finalmente se guisa la fritura y la carne ya desmenuzada en la olla. Una vez ya guisados todos los ingredientes se dejan enfriar para luego embanderar y dejarlos en la cámara de congelación unas horas para que se congelen. Después de congelados son envasados al vacío y empaquetados para su almacenamiento.</p>																				
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	Descongelar y listo para consumo.																				
VALORES POR 100 G	<p>Valor energético: 499kj/199kcal</p> <p>Grasas: 5.0g</p>																				

	-de las cuales saturadas: 1.5g Hidratos de carbono: 3.5g -de los cuales azúcares: 2.4g Proteínas: 15g Sal: 1.6g
--	---

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