ALCRUZ CANARIAS

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FECHA: **02-10-26** **ED:** **03**

CÓDIGO PRODUCTO	775
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	CANELONES ESPINACA 4KG (100 piezascaja)
FAMILIA	ELABORADOS
SUBFAMILIA	elaborados
PESO NETO UNITARIO	4,00 kg
M ARCA	

PRESENT ACIÓN

Caja con dos bolsas de 2 kg de canelones de espinacas y piñones, cada pieza tiene un peso aproximado de 40 g.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

CANELONES DE ESPINACAS Y PIÑONES. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO.
Ingredientes: Relleno (70%): espinacas (19%), agua, patata, harina de ***trigo***, fecula de patata, ***leche*** en polvo, proteína de ***soja***, preparado graso [grasas vegetales (palma), aceites vegetales (girasol y ***soja***) ,agua, grasa láctea (***leche***) (mantequilla), emulgentes (E 471) y (E 322), conservador (E 202), acidulante (E 330),colorante (E 160a), aromas, vitamina A, D y E y sal], sal, espesante (E 410), ajo, piñones (0,13%), conservador (E 200), potenciador del sabor (E 621), dextrosa, especias, pimienta negra, perejil. Pasta (30%): Harina de ***trigo***, agua, sémola de ***trigo***, albúmina de ***huevo***, yema de ***huevo***, sal.

Puede contener trazas de ***pescado, crustáceos, moluscos, sulfito, frutos de cáscara.***

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.
Horno: Calentar previamente el horno a 220ºC durante unos 10 minutos. Poner los canelones en una fuente, cubrir con bechamel y hornear durante 35 minutos a 180ºC, gratinar al gusto. Si se han descongelado los canelones previamente el tiempo de cocción será de 15 minutos. Si se utiliza horno de convección el tiempo de cocción se verá reducido.

CONSERVACIÓN

A -18ºC: ver fecha de consumo preferente (antes del fin de).
Una vez descongelado, no volver a congelar.
Plato preparado ultracongelado.

VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g
Valor energético (kJ/kcal)	623/147
Grasas (g)	2,1
de las cuales saturadas (g)	1,2
Hidratos de carbono (g)	27
de los cuales azúcares (g)	3,0
Proteina (g)	4,5
Sal (g)	0,5

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

	valorobjetivo	unidades
Listeria monocytogenes	no detectado	-

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Vida útil: 24 meses

Reglamento aplicable

-Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
- Reglamento (UE) nº 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.
- Reglamento (EU) nº 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y posteriores modificaciones.

Elaborado, revisado y aprobado por:	**Departamento de Calidad**

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