

Empaquetada por Al Cruz Canarias	
Numero Orden	TBG008
Fecha	01/02/2016
Version No.	08

Revision	01/02/2018
Razón	Revisión

ESPECIFICACIONES

ESTAS ESPECIFICACIONES NO PUEDEN CAMBIARSE SIN EL CONSENTIMIENTO DE TASTY BAKE Ltd.

PRODUCTO: Pitta Chipriota Congelada Larga 120 x 93gr ave

NOMBRE :

NOMBRE DEL ENVASOR Y DEL FABRICANTE:

AL CRUZ CANARIAS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pitta Chipriota Congelada Grande 120 x 93gr ave

LISTA DE INGREDIENTES

Harina de trigo, agua, levadura, sal, azúcar, propionato de calcio.

Advertencia de alergia: Para alérgenos que contienen gluten de cereales, ver los ingredientes en negrita

Código del producto:

TBCSPL

País de Origen:

England

Detalles del empaquetado:

Nota: estar libre de cierres de metal, p. grapas, etc., en todos los envases internos y externos.

	Caja
Unidad de peso	93g/pitta 11.16Kg
Unidades por envase/caja	20 x 6 =120 approx
Cajas por fila del pallet	6
Cajas por pallet (max)	48
Peso Max. pallet (m)	1.8 m

	Embalaje Primario	Embalaje Secundario	Envoltorio Pallet
Tipo de embalaje	Bolsa OPP de calidad alimentaria	Cartón Corrugado	Polietileno
Color del embalaje	Claro	Marrón	Claro
Dimensiones del embalaje (L x A x A) & Calibre	530mm x 310mm x 76mm Core 25 µm	590mm x 425mm x 130 mm, 6mm Gauge	N/A
Peso del embalaje (g)	23g	223g	N/A
Método de cierre	Sello térmico de envoltura de flujo automatizada	Cinta de embalar clara	N/A

Producto final
Visual Appearance – Pan cocido típico de pita de Chipre
Textura de producto (cuando esta cocinado): Exterior crujiente; suave y esponjoso en el interior
Sabor de producto: Típico de pan de pita cocinada. Solo sabores intrínsecos del producto. Sin sabores amargos.
Olor del Producto (cuando se cocina): Típico de pan de pita cocinada. Olores a levadura, propios de las masas de harina.
Color del product: Suave dorado-marrón
Dimensiones del producto (Objetivo y tolerancia por unidad / corte suministrado) 93g -96g / Pitta antes de congelar freezing. Approx. 120 / caja
Peso Neto por peso o volumen por pack / unidad: 1 Kg Min. Peso Neto Número de rebanadas por pack: 120
Peso Escurrido: N/A
Peso declarado: 11,16 T1 N/A T2 N/A
Calidad: “Premium A” Categoría
Glaseado: N/A
Defectos: (Ver parametros de dimensiones en la parte superior)
Productos de importación: No
Productos extraños: No
Vida del producto a) DESDE el día de la producción hasta congelación: Max + 1 day b) DESDE DIA del corte hasta la cocción: N/A c) DESDE DIA CONGELACION HASTA EMPAQUETADO: Max + 1 day c) VIDA UTIL: 12 meses desde Empaquetado (min. 70% en poder del cliente) d) DESDE ABERTURA del pack: Consumir en 4 días

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188

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

Codificación: mejor antes de la fecha de finalización de codificación
Detalles de codificación: código de lote, fecha de producción, fecha de caducidad
Condiciones de almacenaje: Almacenar por debajo de -18°C.

DECLARACIÓN DE INGREDIENTE

Ingredientes en orden decreciente	Condiciones físicas	País de Origen	Fuente	Función	% en product final
Harina de trigo	Grado A	EEC	Prove. Certificado	Ingrediente	57.50%
Agua	Potable	UK	Prove. Certificado	Ingrediente	33.93%
Rehecho	Grado	EEC	Prove. Certificado	Ingrediente	5.75%
Condimentado	Grado A	UK	Prove. Certificado	Ingrediente	2.85%
Levadura	Grado A	EEC	Prove. Certificado	Ingrediente	1.43%

Mix de Condimentos	País de Origen	Fuente	Funcion	% en Mix
Sal	UK	Prove. Certificado	Ingrediente	64.0%
Azúcar	EEC	Prove. Certificado	Ingrediente	
Conservante E282 (Propionato de Calcio)	USA	Prove. Certificado	Ingrediente	

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

Colorantes/Saborizantes

Tipo (incluye el número E)	Estado Natural/Natural idéntico/artificial	% en el producto final
Conservante E282 (Propionato de Calcio)		<0.5%

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

(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)

Condiciones de la masa de pan	Inspección	Especificación de fábrica	100 % de la inspección antes del mezclador espiral
Condiciones del mezclado espiral	Inspección	Especificación de fábrica	En cada lote
Cabeza de máquina 6 rollos de bolsillo	Inspección	Especificación de fábrica	En cada lote
Tamaño del Pan de pitta	Inspección	Peso (93g -96g)	En cada lote
Código de bolsas y cajas	Inspección	De acuerdo al código (Mes/año)	En cada lote
Pesaje	Inspección	Especificaciones del cliente (120 paqu./caja)	100% inspección (al peso neto mínimo)

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% Inspeccion	100% peso de las cajas
Metal	Detección de metales	100% Inspeccion	100% Cajas etiquetadas correctamente
Temp. Congelación óptima	Parámetros físicos	Cada lote	Materiales :
	Parámetros físicos	Cada lote	Ferrosos 3.0 mm
			No ferrosos 3.5 mm
			Acero 5.0 mm
Temp. del product final. Según el tamaño del Pan Pitta	Parámetros físicos	Cada lote	Pico <-12°C
	Parámetros físicos	Cada lote	Pico <-12°C
			(91g +/- 2 g) peso cocinado

Parámetros microbiológicos			
	Límite por gramo	Investigación	Frecuencia del muestreo
Aerobios Mesófilos	<1000	>1000 <10000	Según la producción semanal
Enterobacteria ceae	<100	>100 <500	
E coli	<10	>10	
S. aureus	<20	>20	
Salmonella	Ausencia en 25g	Presentes en 25g	
Listeria	Ausencia 25g	Presentes en 25g	
Bacillus C	<100	>100	
Moho	<1000	>1000 <10000	
Levaduras	<1000	>1000 <10000	

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.

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		√	Mezcla de Condimentos
Azúcar añadida	√		
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	√		
Veganos	√		
Diabeticos	√		

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

¿Está el producto libre de...?	SÍ	NO	Presencia atribuida a...
Carne o derivados cárnicos	√		
Leche de vaca	√		

Ajo	√		
Derivados de coco	√		
Molluscos	√		
Crustaceos	√		
Pescado	√		En caso afirmativo, indique si es apto para delfines
Antioxidantes	√		
Conservantes		√	E282 (Propionato de Calcio)
Edulcorantes	√		
Colorantes	√		
Potenciadores	√		Naturales o artificiales
Poenciador del sabor	√		
Solventes extrativos	√		
Otros aditivos	√		

Otros	YES	NO	Detail
Contenido en carne	√		
Alcohol	√		
Organicos	√		Aprobación:

Sal

	Sí	No
¿Contiene el product sal?	√	
A qué nivel?	<2 % en el product 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?		√
Si sí, cuáles de ellos		

Alimentos GM “Genéticamente modificados”

	Sí	NO	Presencia atribuida a
Contiene el producto...? Soja, maíz o derivados de estos ingredientes		√	
Ha sido químicamente modificado?		√	
Posee verificación de product GM...?		√	*General
¿Utiliza el product 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	Sí	No
El cerdo ha sido criado sin ataduras, ni habitáculos estrechos	n/a	

Proveedores de huevos y cortes primarios de carne y aves de corral (excluido el pato)	Yes	No
¿Los esquemas actuales de bienestar para los animales se ajustan a los estándares establecidos en la política RSPCA Freedom Foods?	n/a	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Ubicación del Laboratorio:

Contacto:

Acreditación o Certificación UKAS o reconocimiento nacional

Estándar Nutricional	Por 100g product contenido	Estado Analítico / Teórico (especificar analítico método / fuente de datos teóricos)
Energía Kj	1093kj/100g	Nutricalc
Energía Kcal	258kcal/100g	
Azúcar	9.8g	
Proteína (g) (N x 6.25)	9.5g	
Grasas totales De las cuales saturadas	1.5g 0.31g	
Fibra dietética [as AOAC] (g)	3.3g	
Sal	1.05g	
Carbohidratos	50.0%	

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

Se garantiza que Tasty Bake Ltd., 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.

TASTY BAKE LTD. ACEPTA QUE EL CLIENTE SE RESERVA EL DERECHO DE RECHAZAR CUALQUIER PRODUCTO EN EL MOMENTO DE LA ENTREGA O CUALQUIER HORA DESPUÉS DEL RECIBO SI SE DECLARA QUE EL PRODUCTO NO CUMPLE CON ESTA ESPECIFICACIÓN.

EL PRODUCTO SERÁ SUMINISTRADO LIBRE DE CUALQUIER SUSTANCIA O CUERPO EXTRAÑO, DE LOS OLORES Y SERÁ APTA PARA EL CONSUMO HUMANO.

SE ACUERDA QUE DICHOS CONTROLES SE REALIZARAN RAZONABLEMENTE COMO PROVEEDOR DILIGENTE, PARA ASEGURAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS ACTOS Y REGLAMENTOS MENCIONADOS. LOS RESULTADOS DE DICHOS CONTROLES EN LA MEDIDA EN QUE SEAN RELEVANTES PARA INDICAR LA NATURALEZA LEGAL DE LOS BIENES SUMINISTRADOS ESTARÁN DISPONIBLES, A PETICIÓN PARA EL CLIENTE Y TASTY BAKE LTD.

ESPECIFICACIÓN Y GARANTÍA ACORDADAS**1) PARA TASTY BAKE LTD.**

..... EN NOMBRE DEL DEPARTAMENTO TÉCNICO)

..... (FECHA)

..... (EN NOMBRE DEL DEPARTAMENTO DE
ADQUISICIONES)

..... (FECHA)

2) PARA EL CLIENTE

..... (NOMBRE DE LA COMPAÑÍA)

..... (FIRMA)

..... (POSICIÓN)

..... (FECHA)