

 	Producto	puré de arándanos	Estilo	Pasteurizada
	Origen Fruta	Ucrania, Bielorrusia	Tamaño	Vaso de plástico cerrado de 1 kg

Composición	Descripción	Porcentaje		
	ARÁNDANOS	90 %		
	AZÚCAR	10 %		
	Puré hecho de arándanos silvestres clasificados cosechados en una madurez óptima. Los frutos se tamizan para separar el jugo y la pulpa. 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	azul/negro, típico de la fruta.			
Olor	Típico de los arándanos, sin olores extraños.			
Sabor	Típico de los arándanos, sin sabores extraños.			
Textura	Puré homogéneo .			
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 y proteger completamente el contenido. Lo suficientemente fuerte como para permitir el despaciguamiento 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
TVC	<30 000	300 000	Metales pesados	Cfr EC & indiv. legislación nacional
Coliformes totales	<100	1 000	Otros contaminantes	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:

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	18,0 - 22,0
			pH	2.1 - 3.1
Estado del alérgeno	Véase el anexo		Datos nutricionales	Véase el anexo

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:

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