

 	Product	Puré de piña	Style	Pasteurizado
	Origin Fruit	Kenya	Size	Vaso plástico cerrado de 1 kg

Composición	Descripción	Porcentaje		
	PIÑA	90 %		
	AZÚCAR	10 %		
	Puré hecho de piñas cosechadas en madurez óptima. La piña es desmenuzada y tamizada para separar el zumo de la pulpa.			
Características físicas	Descripción	Tolerancia por 1000g		
Materia extraña	Cualquier material extraño, no vegetal, o vegetal tóxico	NINGUNO		
Material vegetal ajeno	Cualquier material vegetal no tóxico, no proveniente de la planta madre.	NINGUNO		
Material vegetal	Cualquier material vegetal no tóxico, proveniente de la planta madre.	NINGUNO		
Cualidades organolépticas	Descripción			
Color	Amarillo, típico de esta variedad de fruta.			
Olor	Típico la piña, sin olores extraños.			
Sabor	Típico la piña, sin sabores extraños.			
Textura	Puré homogéneo.			
Invasado	Descripción			
Presentación	Tamaño correcto para el producto, limpio, intacto, incluyendo el palet.			
Marcado	Grande, claro y completamente legible. Debe incluir: Nombre, variedad, peso, lote de producción y fecha de caducidad. Nombre y dirección del productor. Debe cumplir las regulaciones de Crops.			
Sellado	100% cerrado, fuerte y limpio. Cajas: Cinta azul bien adherida a la caja, no arrugada. Las alas de la caja coinciden cuando se Cierra.			
Situación en línea producción	Cerrado en plástico azul, apto para contacto con alimentos. Doblado sobre el producto para taparlo y protegerlo completamente. Suficientemente fuerte para permitir el desencajado sin romperse.			
Control de producción	Descripción			
HACCP	Un plan de HACCP está implementado.			
Detección de metales	No hay detección de metales. El puré pasa por un tamiz de 1mm.			
Controles de temperatura	Temperatura del producto envasado final no debe superar los -18°C (congelado) o 6°C (enfriado)			
Controles de peso	No se envasan pesos inferiores < peso nominal			
Estándares microbiológicos Ref. Proveedor		Estado producto		
	Target/g	Maximum/g	Agroquímicos	Cfr EC & indiv. country legislation
TVC	<30 000	300 000	Metales pesados	Cfr EC & indiv. country legislation
Total Coliforms	<100	1 000	Otros contaminantes	Cfr EC & indiv. country legislation
E.Coli	<10	10	GMO	Absence cfr EC 1829/2003 & 1830/2003
Staph. Aureus	<10	100	Ionización	No

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@alcrucanarias.com](mailto:central@alcrucanarias.com)

Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoja 4206 Ins. 1, C.I.F.: B-35125582

Salmonella	ausencia/25g	ausencia/25g		
Listeria mono.	ausencia/25g	ausencia/25g	<b>Calidad Química</b>	
			Brix @ 20 °C	19.0 - 23.0
			pH	3.1 - 4.1
<b>Estado alergénico</b>	Ver anexo		<b>Nutritional Data</b>	Ver anexo