

 	Producto	puré de frutas del bosque	Estilo	Pasteurizada
			Tamaño	Vaso de plástico cerrado de 1 kg

Composición	Descripción	Porcentaje
	FRESAS	36 %
	GROSELLAS ROJAS	18 %
	MORAS	18 %
	FRAMBUESAS	9 %
	GROSELLAS NEGRAS	9 %
	AZÚCAR	10 %
	Puré hecho de fresas clasificadas, grosellas rojas, moras, frambuesas y grosellas negras cosechado en maduración óptima. Los frutos se trituran y tamizan para separar la pulpa y el jugo. 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	Rojo oscuro, típico de la mezcla de frutas.	
Olor	Típico de la mezcla de frutas, sin olores extraños.	
Sabor	Típico de la mezcla de frutas, 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)	

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:
central@alcruzcanarias.com

Controles de peso	No hay que empacar bajo pesos. Ninguno < peso nominal o, en su caso, conforme el peso metrológico "e"

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:
central@alacruzcanarias.com

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

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
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	16.1 - 20.1
			pH	2.5 - 3.5
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:
central@alacruzcanarias.com

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