

 	Producto	puré de mango	Estilo	Pasteurizada
	Origen Fruta	India	Tamaño	Vaso de plástico cerrado de 1 kg

Composición	Descripción	Porcentaje		
	Mango	100 %		
	Puré hecho de mangos clasificados cosechados en madurez óptima. Los frutos se aplastan mecánicamente. 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	Naranja, típica de la fruta.			
Olor	Típico del mango, sin olores extraños.			
Sabor	Típico del mango, sin sabores extraños.			
Textura	Puré homogéneo .			
Embalaje	Descripción			
Presentación	Tamaño <b>correcto</b> 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 <b>del Productor BBE</b> , 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 desempaciguamiento sin desgarros			
Control de Producción	Descripción			
HACCP	Se debe implementar <b>UN</b> 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
E.Coli	<10	10	OGM	Ausencia cfr CE 1829/2003 y 1830/2003

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:

Estafilococo. Áureo	<10	100	Ionización	No
---------------------	-----	-----	------------	----

Salmonella	ausencia/25g	ausencia/25g		
Listeria mono.	ausencia/25g	ausencia/25g	<b>Calidad química</b>	
			Brix @ 20° C	15,9 - 19,9
			pH	3.1 - 4.1
<b>Estado del alérgeno</b>	Véase el anexo		<b>Datos nutricionales</b>	Véase el anexo