

 	Producto	Puré de frambuesa	Estilo	Pasteurizado
	Origen Fruta	Serbia	Tamaño	Vaso plástico cerrado de 1 kg
	Variiedad	Williamette		

Composición	Descripción	Porcentaje		
	FRAMBUESAS	90 %		
	AZÚCAR	10 %		
	Puré hecho de frambuesas recolectadas en su punto óptimo de maduración. Las frambuesas se tamizan para separar el jugo de la pulpa. El puré se pasteuriza.			
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 > 1 mm de longitud y anchura (diámetro)	NINGUNO		
Cualidades organolépticas	Descripción			
Color	Rojo oscuro.			
Olor	Típico de las frambuesas, sin olores extraños.			
Sabor	Típico de las frambuesas, sin sabores extraños.			
Textura	Puré homogéneo.			
Envasado	Descripción			
Presentación	Tamaño correcto del producto, limpio, sin dañar y paletizado.			
Marcado	Grande, claro y completamente legible. Debe incluir: Nombre, variedad, peso, lote de producción y fecha de caducidad. Nombre y dirección del productor.			
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. Los palets están cubiertos por una capa de plástico.			
Situación en la línea de producción	Cerrado en plástico azul, apto para contacto con alimentos. Doblado sobre el producto para taparlo y protegerlo completamente. Suficientemente fuerte para permitir el desenchajado sin romperse.			
Control de producción	Descripción			
HACCP	Un plan de HACCP está implementado.			
Detección de metales	No se detectan metales. El puré pasa un tamiz de 1 mm.			
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	Máximo/g	Agroquímicos	Cfr EC & indiv. Legislación del país
TVC	<30 000	300 000	Metales pesados	Cfr EC & indiv. Legislación del país
Total Coliforms	<100	1 000	Otros contaminantes	Cfr EC & indiv. Legislación del país

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

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

E.Coli	<10	10	GMO	Ausencia cfr EC 1829/2003 & 1830/2003
Staph. Aureus	<10	100	Ionización	No
Salmonella	ausencia/25g	ausencia/25g		
Listeria mono.	ausencia/25g	ausencia/25g	Calidad química	
			Brix @ 20° C	16.6 - 20.6
			pH	2.3 - 3.3
Estado alergénico	Ver anexo		Nutritional Data	Ver anexo