

 	Producto	Ruibarbo Rojo IQF	Estilo	Cortar, sin calibrar
	Origen	Polonia, CE	Tamaño	1/2" (11-15 mm)
	Variedad	Grupo Malinowy		

Composición	Descripción	Porcentaje
	RUIBARBO ROJO	100 %
Calidad física	Descripción	Tolerancia por 2000g
Grupos	Más de 5 piezas soldadas entre sí que no se pueden separar	2,5%en peso
Material extraño	Cualquier material extraño no vegetal o material vegetal tóxico	Cero
Extranjero E V M	Cualquier material vegetal no tóxico que no sea de la planta del producto	Cero
E EN M	Cualquier material vegetal inofensivo de la planta de producto definida a continuación	
destacado	Piezas de E V M $\geq$ 1cm sq.	Cero
menor	Piezas de E V M < 1 cm cuadrado.	1
		<b>Por 1000 g</b>
Manchas	Cualquier pieza enferma o manchada que muestre decoloración > 2 mm	2
Mal cortado	Cualquier pieza con un corte es inferior a 45° en la dirección del tallo	5%en peso
Dañado	Cualquier pedazo que parezca irregular, rasgado, aplastado, partido o roto	5%en peso
Variación de color	Piezas con al menos 1/2 de la superficie de la piel roja	Mín. 73 %en peso
Calidad organoléptica	Descripción	
Color	Color fresco y maduro uniforme típico de la variedad. Sin pardeamiento ni signos de oxidación.	
Olor	Fresco típico del ruibarbo fresco sin olores rancios ni mohosos.	
Sabor	Fresco típico de fruta madura no débil o acuosa, sin manchas mohosas o rancias / fermentadas	
Textura	Sensibilidad uniforme sin fibrosidad ni tallos fibrosos.	
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	Poliétileno 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 desgarrar	
Control de Producción	Descripción	
HACCP	Se debe implementar un plan HACCP.	
Detección de metales	Detector para rechazar piezas de prueba "in-pack" min 2.5mm Ferroso, 3.0mm No Ferroso y 4.0mm Acero inoxidable	
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 metroológico "e"	
<b>Normas microbiológicas Ref. Fruta 01.01.2011</b>		<b>Estado del producto</b>
	Objetivo/g	Máximo/g
		Agroquímicos
		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:  
[central@alcruzcanarias.com](mailto:central@alcruzcanarias.com)

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

Recuento total de placas	100 000	1 000 000	Metales pesados	Cfr EC & indiv. legislación nacional
E.Coli	<10	100	Otros contaminantes	Cfr EC & indiv. legislación nacional

Levaduras y mohos	1 000	10 000	OGM	Ausencia cfr CE 1829/2003 y 1830/2003
Lista. monocytogenes	ausente/25 g	<10/g	Ionización	No
Salmonella	ausente/25 g	ausente/25 g		
			<b>Calidad química</b>	
			Brix @ 20° C	mín. 2
<b>Estado del alérgeno</b>	Véase el anexo		<b>Datos nutricionales</b>	Véase el anexo