

Código de producto:	TBM02
Nombre del producto:	Panes de pita blancos congelados



Descripción general del producto:			
Código de producto:	Nombre del producto:	Contenido declarado del paquete / peso neto mínimo:	Caso declarado Contenido / Peso neto mínimo:
TBM02a	Panes de pita blancos pequeños congelados (6 x 66 g).	6 x 66 g de pan de pita = paquete de 396 g.	Paquete de 32 x 396 g = caja de 12,67 kg.
TBM02b	Panes de pita blancos grandes congelados (6 x 91 g).	6 x 91 g de pan de pita = paquete de 546 g.	Paquete de 24 x 546 g = caja de 13,10 kg.
TBM02c	Panes de pita blancos redondos congelados (6 x 70 g)	6 x 70 g de pan de pita = paquete de 420 g.	Paquete de 27 x 420 g = caja de 11,34 kg.
Información del producto:			
Descripción del producto:	Panes de pita blancos envueltos en flujo congelado.		
Origen del producto:	Producido en Gran Bretaña utilizando harina de trigo de y fuera del Reino Unido.		
Declaraciones de producto:	Apto para vegetarianos y veganos.		
Código de producto:	Nombre del producto:	Peso / dimensiones objetivo del producto antes de hornear:	
TBM02a	Panes de pita blancos pequeños congelados (6 x 66 g).	Peso objetivo: 66 g-68 g. Dimensiones objetivo: N/A	
TBM02b	Panes de pita blancos grandes congelados (6 x 91 g).	Peso objetivo: 91 g-93 g. Dimensiones objetivo: N/A	
TBM02c	Panes redondos de pita blancos congelados (6 x 70g).	Peso objetivo: 70 g-73 g. Dimensiones objetivo: N/A	
Declaración de ingredientes:	harina de trigo (66,1%); Agua; Mezcla de condimentos (1.7%) (Sal; Azúcar; Conservante: propionato de calcio (E282)); Levadura.		
Consejos sobre alérgenos:	Para los alérgenos, incluidos los cereales que contienen gluten, consulte la declaración de ingredientes en NEGRITA .		
Advertencias del producto:	Ninguno.		
Información aditiva:	Conservante: propionato de calcio (E282).		
Código de mercancía del producto:	1905903000		
Información organoléptica del producto:			
Apariencia:	Típicos panes de pita blancos congelados horneados al horno sin quemaduras por congelación.		
Aroma:	Panes de pita blancos típicos horneados al horno sin olores agrios, químicos u otros olores desagradables.		
Gusto:	Típicos panes de pita blancos al horno sin sabores ácidos.		
Textura:	Panes típicos de pita blanca al horno.		
Materiales extraños:	Panes de pita blancos típicos horneados al horno sin materiales extraños ni otros contaminantes físicos.		
Grado:	Grado A.		
Información sobre la calidad del producto:			
Criterios:	Blanco:	Acción:	Frecuencia:
N/A	N/A	N/A	N/A
Información microbiológica del producto:			

Código de producto:	TBM02
Nombre del producto:	Panes de pita blancos congelados

Crterios:	Blanco:	Acción:	Método (fuente):	Frecuencia:
Staphylococcus aureus	<10 ufc por g	>20 ufc por g	M014 (UKAS 4065)	Semestral
Bacillus cereus	<100 ufc por g	>100 ufc por g	M015 (UKAS 4065)	Semestral
Levadura	<1.000 ufc por g	>10.000 ufc por g	M022 (UKAS 4065)	Semestral
Molde	<1.000 ufc por g	>10.000 ufc por g	M022 (UKAS 4065)	Semestral

Información química del producto:

Crterios:	Blanco:	Acción:	Método (fuente):	Frecuencia:
pH:	N/A	N/A	N/A	N/A
Actividad acuática:	N/A	N/A	N/A	N/A
Contenido de humedad:	N/A	N/A	N/A	N/A
Contenido de carne:	N/A	N/A	N/A	N/A

Información nutricional del producto:

Código de producto:	Nombre del producto:	Tamaño de la porción/porciones por cantidad de paquete:
TBM02a	Panes de pita blancos pequeños congelados (6 x 66 g).	1 x 66 g de pan de pita. Este pack contiene 6 raciones.
TBM02b	Panes de pita blancos grandes congelados (6 x 91 g).	1 x 91 g de pan de pita. Este pack contiene 6 raciones.
TBM02c	Panes redondos de pita blancos congelados (6 x 70g).	1 x 70 g de pan de pita. Este pack contiene 6 raciones.

Valores típicos:	Por 100 g:	Método (Fuente):	Por 66 g de pan de pita:	% IR por 66 g de pan de pita:	Por 91 g de pan de pita:	% IR por 91 g de pan de pita:	Por 70 g de pan de pita:	% IR por 70 g de pan de pita:	RI para adultos:
Energía:	1.059kJ	C016 (UKAS 4065)	699kJ	8%	963kJ	11%	741kJ	9%	8.400kJ
Energía:	250kcal	C016 (UKAS 4065)	165kcal	8%	227kcal	11%	175kcal	9%	2.000kcal
Gordo:	0,9 g	C009 (UKAS 4065)	0,6 g	1%	0,8 g	1%	0,6 g	1%	70 g

- De las cuales saturadas:	0,2 g	C004 (UKAS 4065)	0,1 g	1%	0,1 g	1%	0,1 g	1%	20g
Carbohidratos:	48,7 g	C016 (UKAS 4065)	32,1 g	12%	44,3 g	17%	34,1 g	13%	260 g
- De los cuales azúcares:	2,1 g	C007 (UKAS 4065)	1,4 g	2%	1,9 g	2%	1,5 g	2%	90g
Fibra:	3,5 g	C023 (UKAS 4065)	2,3 g	-	3,1 g	-	2,5 g	-	-
Proteína:	10,0 g	C005 (UKAS 4065)	6,6 g	13%	9,1 g	18%	7,0 g	14%	50 g
Sal:	0,97 g	C016 (UKAS 4065)	0,64 g	11%	0,88 g	15%	0,68 g	11%	6 g

IR = Ingesta de referencia de un adulto medio (8.400 kJ/ 2.000 kcal).
 Valor típico por 100g: Energía 1.059kJ/ 250kcal.

Código de producto:	TBM02
Nombre del producto:	Panes de pita blancos congelados

Puntuación alta en grasas, azúcares y sal (HFSS):	-1
--	----

Control de riesgos del producto:

Detección de metales de productos congelados:	Límites críticos: 3,0 mm ferrosos; 3,5 mm de acero no ferroso y 5,0 mm de acero inoxidable. Monitoreo: pase todo el producto producido a través del detector de metales y el mecanismo de rechazo del detector de metales de desafío al comienzo de cada ejecución del producto, cada hora durante cada ejecución del producto, después de las paradas / averías de la ejecución del producto y al final de cada ejecución del producto.
--	---

Información sobre el embalaje del producto:
--

Información sobre el embalaje del paquete preimpreso:
--

Código de producto:	Nombre del producto:	Embalaje del paquete 1:	
			Película OPP transparente preimpresa de grado alimenticio. Dimensiones: 530 mm x 310 mm x 76 mm; Calibre: 25µm. Peso: 4,3 g
TBM02a	Panes de pita blancos pequeños congelados (6 x 66 g).	Embalaje del paquete 2:	N/A
TBM02b	Panes de pita blancos grandes congelados (6 x 91 g).	Peso del embalaje del paquete sin producto:	4,3 gramos.
		Método de cierre del paquete:	Sellado térmico automatizado en condiciones normales de atmósfera.

Información impresa del paquete de inyección de tinta:	N/A
---	-----

Información clara sobre el embalaje del paquete:

Código de producto:	Nombre del producto:	Embalaje del paquete 1:	
			Película OPP transparente de grado alimenticio. Dimensiones: 530 mm x 310 mm x 76 mm; Calibre: 25µm. Peso: 4,3 g
TBM02c	Panes de pita blancos redondos congelados (6 x 70 g)	Embalaje del paquete 2:	N/A
		Peso del embalaje del paquete sin producto:	4,3 gramos.
		Método de cierre del paquete:	Sellado térmico automatizado en condiciones normales de atmósfera.

Información impresa del paquete de inyección de tinta:	N/A
---	-----

Código de producto:	Nombre del producto:	Contenido declarado del paquete / peso neto mínimo:
TBM02a	Panes de pita blancos pequeños congelados (6 x 66 g).	6 x 66 g de pan de pita = paquete de 396 g.
TBM02b	Panes de pita blancos grandes congelados (6 x 91 g).	6 x 91 g de pan de pita = paquete de 546 g.

TBM02c	Panes de pita blancos redondos congelados (6 x 70 g)	6 x 70 g de pan de pita = paquete de 420 g.
--------	--	---

Información sobre el embalaje de la caja:
--

Código de producto:	TBM02
Nombre del producto:	Panes de pita blancos congelados

Código de producto:	Nombre del producto:	Embalaje de la caja 1:	Estuche de cartón marrón. Dimensiones: 460 mm x 360 mm x 230 mm; Calibre: 6mm. Peso: 460 g.
TBM02a	Panes de pita blancos pequeños congelados (6 x 66 g).	Embalaje de la caja 2:	Cinta codificada por colores. Peso: 10g.
TBM02b	Panes de pita blancos grandes congelados (6 x 91 g).	Peso del embalaje de la caja sin paquetes:	470 g
TBM02c	Panes redondos de pita blancos congelados (6 x 70g).	Método de cierre del caso:	Solapas de la caja selladas con cinta adhesiva codificada por colores.

Etiqueta preimpresa de la caja e información de la ilustración:	Nombre y dirección del proveedor; Más información en: https://tasty-bake.com/contact/ ; Panes de pita; e información de cinta codificada por colores.
Información impresa por inyección de tinta de la caja:	Línea: N (es decir, 1 o 2) Código de lote: WW-L (es decir, 01 A donde 01 = 1ª semana del año y A = 1º día de la semana) Hora: HH:MM Fecha de consumo preferente: MMM-AAAA (es decir, ENERO DE 2024) Tamaño del producto: pequeño o grande (cuando corresponda) Contenido de empaque secundario y empaque primario: NN x N (es decir, 32 x 6 donde 32 = 32 paquetes y 6 = 6 pan de pita por paquete) Código de barras del embalaje secundario: NNNNNNNNNNNNN

Código de producto:	Nombre del producto:	Información de la cinta codificada por colores:	Caso declarado Contenido / Peso neto mínimo:	Información del código de barras de la caja:
TBM02a	Panes de pita blancos pequeños congelados (6 x 66 g).	Cinta blanca.	Paquete de 32 x 396 g = caja de 12,67 kg.	5024718001604
TBM02b	Panes de pita blancos grandes congelados (6 x 91 g).	Cinta de cala.	Paquete de 24 x 546 g = caja de 13,10 kg.	5024718001598
TBM02c	Panes redondos de pita blancos congelados (6 x 70g).	Cinta blanca.	Paquete de 27 x 420 g = caja de 11,34 kg.	5024718001604

Información de la paleta:	
Embalaje de palets 1:	1 x palet de madera GKN azul. Dimensiones: 1200 x 1000 x 162 mm
Embalaje de palets 2:	1 x capa de cartón para palets.
Embalaje de palets 3:	4 x Borde de cartón palet.
Embalaje de palets 4:	Película retráctil de polietileno transparente.
Cantidad de cajas por capa:	6 casos.
Cantidad de capas por palet:	8 capas.
Cantidad de cajas por palet:	48 casos.
Altura máxima del palet:	1,8 m.
Método de cierre de paletas:	Palet de envoltura retráctil con película de polietileno transparente.
Etiqueta de palet:	Nombre del cliente y destino.

Instrucciones de almacenamiento del producto:

Código de producto:	TBM02
Nombre del producto:	Panes de pita blancos congelados

Instrucciones de almacenamiento de productos congelados sin abrir y abiertos:	Almacene congelado a -18.0 °C o más. No exceda la fecha de consumo preferente del producto congelado.
Información sobre la vida útil del producto:	
Vida útil del producto congelado sin abrir:	Fecha de consumo preferente del producto congelado: 180 días a partir de la fecha de producción si se mantiene congelado a -18,0 °C o más frío. No exceda la fecha de consumo preferente del producto congelado.

Vida útil del producto congelado abierta:	Fecha de consumo preferente del producto congelado: 180 días a partir de la fecha de producción si se mantiene congelado a -18,0 °C o más frío. No exceda la fecha de consumo preferente del producto congelado.
Vida útil del producto descongelado:	Una vez descongelado, use el producto dentro de 1 día.

Información sobre las instrucciones de uso del producto:	
Instrucciones del producto congelado para descongelar: Descongele bien el producto congelado antes de calentarlo. Retire el producto de todos los materiales de embalaje y descongele a temperatura ambiente durante un mínimo de 2 horas. Una vez descongelado, use el producto dentro de 1 día. No vuelva a congelar el producto descongelado.	
Instrucciones del producto descongelado en caliente. Producto descongelado en caliente como se detalla a continuación. Asa a la parrilla, tuesta o calienta en el microondas. Para asar: Fuego moderado durante 1-2 minutos. Precalienta la parrilla. Retire todos los materiales de embalaje. Coloque el producto debajo de la parrilla y gire la parrilla una vez. Para tostar: Fuego moderado durante 1-2 minutos. Retire todos los materiales de embalaje. Coloque el producto en la tostadora y tueste. Para calentar en el microondas: CAT E / 850w calentar a máxima potencia durante 15-20 segundos. Retire todos los materiales de embalaje. Coloque el producto en el microondas y microondas. Sirva el producto tibio. No recaliente el producto una vez enfriado. Después de calentarse, el producto puede contener vapor. Todos los cumplimientos de cocción pueden variar. Esta es solo una guía.	

Información sobre las especies cárnicas:					
Criterios:	¿Producto libre de?	¿Libre de la planta de fabricación de Minworth?	¿Forma libre de la línea de producción de Minworth?	¿Tienda frigorífica Aston libre de?	Comentarios:
Carne de vacuno y sus productos	Sí	Sí	Sí	No	No hay especies de carne de res en el sitio de fabricación de Minworth. Especies de carne de vacuno manipuladas en la cámara frigorífica de Aston. Todas las especies de carne de vacuno que contienen productos en la cámara frigorífica de Aston están preempaquetadas, envueltas en palés y almacenadas en áreas dedicadas. La

Código de producto:	TBM02
Nombre del producto:	Panes de pita blancos congelados

					contaminación cruzada de especies cárnicas se considera de bajo riesgo en la cámara frigorífica de Aston.
Cordero y sus productos	Sí	Sí	Sí	Sí	N/A
Carne de cerdo y sus productos	Sí	Sí	Sí	No	No hay especies de carne de cerdo en el sitio de fabricación de Minworth. Especies de carne de cerdo manipuladas en la cámara frigorífica Aston. Todas las especies de carne de cerdo que contienen productos en la cámara frigorífica de Aston están preempaquetadas, envueltas en palés y almacenadas en áreas dedicadas. La contaminación cruzada de especies cárnicas se considera de bajo riesgo en la cámara frigorífica de Aston.

Pollos y sus productos	Sí	Sí	Sí	No	No hay especies de carne de pollo manipuladas en el sitio de fabricación de Minworth. Especies de carne de pollo manipuladas en la cámara frigorífica Aston. Todas las especies de carne de pollo que contienen productos en la cámara frigorífica de Aston están preempaquetadas, envueltas en palés y almacenadas en áreas dedicadas. La contaminación cruzada de especies cárnicas se considera de bajo riesgo en la cámara frigorífica de Aston.
Caballos y sus productos	Sí	Sí	Sí	Sí	N/A

Información sobre alérgenos:					
Criterios:	¿Producto libre de?	¿Libre de la planta de fabricación de Minworth?	¿Forma libre de la línea de producción de Minworth?	¿Tienda frigorífica Aston libre de?	Comentarios:

Código de producto:	TBM02
Nombre del producto:	Panes de pita blancos congelados

Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut) y sus productos	No	No	No	No	<p>Solo la harina de trigo se maneja en el sitio de fabricación de Minworth. Todos los productos de pan de pita blanco fabricados en la planta de fabricación de Minworth contienen harina de trigo. No hay riesgos de contaminación cruzada con otros cereales que contienen gluten. Todos los productos de pan de pita blanco en el sitio de fabricación de Minworth están preempacados y envueltos en paletas. La contaminación cruzada de alérgenos se considera de bajo riesgo en el sitio de fabricación de Minworth.</p> <p>Solo la harina de trigo se maneja en la cámara frigorífica Aston. Todos los productos que contienen harina de trigo en la cámara frigorífica de Aston están preenvasados, envueltos en palés y almacenados en áreas dedicadas. La contaminación cruzada de alérgenos se considera de bajo riesgo en la cámara frigorífica de Aston.</p>
Huevos y sus productos	Sí	Sí	Sí	Sí	N/A
Pescado y sus productos	Sí	Sí	Sí	Sí	N/A
Crustáceos y sus productos	Sí	Sí	Sí	Sí	N/A
Cacahuets y sus productos	Sí	Sí	Sí	Sí	N/A
Frutos secos (almendra, avellana, Nogal, anacardo, nuez, macadamia, Queensland) y sus productos.	Sí	Sí	Sí	Sí	N/A
Habas de soja y sus productos	Sí	Sí	Sí	No	No se manipulan productos que contengan soja en el sitio de fabricación de Minworth.

					<p>SOJA que contiene productos manipulados en la cámara frigorífica Aston.</p> <p>Todos los productos que contienen soja en el almacén frigorífico de Aston están preenvasados, envueltos en palés y almacenados en áreas dedicadas. La contaminación cruzada de alérgenos se considera de bajo riesgo en la cámara frigorífica de Aston.</p>
--	--	--	--	--	--

Código de producto:	TBM02
Nombre del producto:	Panes de pita blancos congelados

Leche y sus productos (incluida la lactosa)	Sí	Sí	Sí	Sí	N/A
Moluscos y sus productos	Sí	Sí	Sí	Sí	N/A
Altramuz y sus productos	Sí	Sí	Sí	Sí	N/A
Apio y sus productos	Sí	Sí	Sí	Sí	N/A
Mostaza y sus productos	Sí	Sí	Sí	Sí	N/A
Semillas de sésamo y sus productos	Sí	Sí	Sí	Sí	N/A
Dióxido de azufre y sulfito (>10 ppm)	Sí	Sí	Sí	Sí	<p>No hay productos que contengan dióxido de azufre ni sulfitos manipulados en el sitio de fabricación de Minworth.</p> <p>E223 METABISULFITO DE SODIO que contiene productos manipulados en la cámara frigorífica Aston.</p> <p>Todos los productos que contienen dióxido de azufre y sulfito en el almacén frigorífico de Aston están preempaquetados, envueltos en palés y almacenados en áreas dedicadas. La contaminación cruzada de alérgenos se considera de bajo riesgo en la cámara frigorífica de Aston.</p>

Información sobre la idoneidad de la dieta:

Criterios:	¿Producto adecuado para?	Comentarios:
Dieta vegetariana	Sí	No certificado.
Dieta vegana	Sí	No certificado.
Dieta celíaca	No	Contiene cereales que contienen gluten (harina de TRIGO). No hay riesgos de contaminación cruzada con otros cereales que contienen gluten.
Dieta halal	No	No certificado.
Dieta kosher	No	No certificado.

Frutos secos, cacahuetes y sus productos declarados:

No se manipulan frutos secos, cacahuetes ni productos derivados en el centro de fabricación de Minworth y en la cámara frigorífica de Aston.

Materiales modificados genéticamente y sus productos:

En la planta de fabricación de Minworth y en la cámara frigorífica de Aston no se manipulan materiales modificados genéticamente ni sus productos.

Materiales irradiados y sus productos:

No se manipulan materiales irradiados ni productos de los mismos en el sitio de fabricación de Minworth y en la cámara frigorífica de Aston.

Información sobre salud y seguridad:

Peligro para la salud:	El producto destinado al consumo humano y cuando se utiliza de acuerdo con nuestras recomendaciones debe ser seguro para ese fin.
Incendio:	El producto no presentará peligro de incendio o explosión.
Precauciones de manipulación:	No se requiere ninguno.

Código de producto:	TBM02
Nombre del producto:	Panes de pita blancos congelados

Derrame:	Retire el producto derramado a un contenedor de residuos y lave el área contaminada con detergente y agua.		
Primeros auxilios:	Exposición de la piel:	Lave el área contaminada con detergente y agua.	
	Contacto visual	Lave el área contaminada con una solución estéril de lavado de ojos y busque atención médica, cuando sea necesario.	
	Inhalación:	N/A	
Declaración del proveedor:			
El proveedor informará al cliente sobre las desviaciones de esta especificación, antes de suministrar este producto.			
Declaración del cliente:			
La información contenida en esta especificación sigue siendo propiedad del proveedor. El cliente no compartirá la información contenida en esta especificación con terceros, sin el permiso formal del proveedor. La recepción de mercancías contra esta especificación reconoce la aceptación de esta especificación.			
Firmado en nombre del proveedor:		Firmado en nombre del cliente:	
Nombre en letra de imprenta:	Andreas Kalampounias	Nombre en letra de imprenta:	
Posición:	Jefe de Producción	Posición:	
Firma:	Andreas Kalampounias	Firma:	
Fecha:	07-08-2024	Fecha:	
Historial de enmiendas a la especificación:			
Fecha de emisión:	Versión:	Motivo(s) de la modificación:	
13-06-2024	1	Nuevo formato de especificación.	
07-08-2024	2	Se ha añadido información del producto TBM02c.	

Fin de la especificación del producto.

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@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B- 35125582 Email:
central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com