

	ESPECIFICACIÓN		
CHAMPIÑONES REBOZADOS			
Documento : S-GREE.298.SP	Versión : 01	Fecha : 07/06/2019	Página : 2 de 6
	Revisión : 01	Fecha : 07/06/2019	

2. Características microbiológicas

- Micro-organismos aerbios totales: < 10⁴ / g
- Coliforms: < 10² / g
- E. Coli: < 10² / g
- Hongos y leveduras: > 10³ / g
- Salmonella: ausente / 25 g
- Listeria: < 10² / g

3. Proceso de embalaje

- E-código ("e"): conforme los reglamentos
- Surtido óptico
- Detector de metal:
 - . Cada línea de embalaje es equipado de un detector de metal
 - . El laboratorio controla cada línea de embalaje al menos una vez cada 2 horas.
 - . Sensibilidad: - 2.0 mm Fe
- 3.0 mm acero inoxidable
- 3.0 mm Non-Fe

4. Embalaje

10 x 1 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

	ESPECIFICACIÓN		
CHAMPIÑONES REBOZADOS			
Documento : S-GREE.298.SP	Versión : 01	Fecha : 07/06/2019	Página : 3 de 6
	Revisión : 01	Fecha : 07/06/2019	

Dimensiones: 330 mm

Espesor: 55 µm

Peso: 9.55 g

Peso neto: 1000 g

EAN-código: 5 413408 111721

- Caja:

Color: marrón

Peso de la caja: 302 g

Dimensiones: 380x245x250 mm

EAN-código: 5 413408 001848

- Paletización: 6x9 cajas = 547 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)
 6x12 cajas = 720 kg / paleta (neto) (= EURO INDUSTRIAL)

5. Almacenaje y conservabilidad

- Conservabilidad a temperatura constante de -18°C:
 30 meses después del embalaje - Código: L x yyy z ww D
 x = última cifra del año de envase
 yyy = día de envase z = turno de
envase (A, B ou C) ww = línea de envase
(01, 02, 03, 04, 05, ...)

- Temperatura del almacenaje (en la fábrica): max. -20°C

- Transporte: . temperatura al cargar: max. -18°C

. temperatura al transportar: max. -20°C

	ESPECIFICACIÓN		
CHAMPIÑONES REBOZADOS			
Documento : S-GREE.298.SP	Versión : 01	Fecha : 07/06/2019	Página : 4 de 6
	Revisión : 01	Fecha : 07/06/2019	

- Temperatura del almacenaje durante la distribución: max. -18°C

6. Conservación y modo de empleo por el consumidor -

Conservación en el congelador:

-6°C: 2 días

-12°C: 1 mes

-18°C: consulte fecha de caducidad

- Observación: No volver a congelar un producto descongelado.

- Modo de preparo

No es necesario descongelar las verduras antes de cocinar.

Calentar un poco de aceite o de mantequilla en una sartén.

Vierta el producto sin descongelar directamente a la sartén y dejar a fuego mediano a fuerte durante 10-12 minutos aproximadamente.

Añada sal y especias a su gusto.

- Observación: No volver a congelar un producto descongelado.

7. Alergenos

Alergenos	Presencia en producto?	Concentración
Cereales que contienen gluten (p.ej. trigo, centeno, cebada, avena, ...) y productos a base de estos cereales	Sí	Sabor de trigo en predust & rebozado
Mariscos y productos a base de mariscos	No	

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

CHAMPIÑONES REBOZADOS

Documento : S-GREE.298.SP	Versión : 01	Fecha : 07/06/2019	Página : 5 de 6
	Revisión : 01	Fecha : 07/06/2019	

Huevos y productos a base de huevos	Sí	Albumen en predust & rebozado
Pescado y productos a base de pescado	No	

Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	
Soja y productos a base de soja	No	
Leche y productos a base de leche (lactosa incluida)	No	
Aquenios * y productos a base de aquenios *	No	
Apio y productos a base de apio	No	
Mostaza y productos a base de mostaza	No	
Sésamo y productos a base de sésamo	No	
Dióxido de azufre y sulfitos, expresado como SO ₂ , en concentraciones de 10 mg / kg o 10 mg / l	No	
Lupino y productos a base de lupino	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	

	ESPECIFICACIÓN		
CHAMPIÑONES REBOZADOS			
Documento : S-GREE.298.SP	Versión : 01	Fecha : 07/06/2019	Página : 6 de 6
	Revisión : 01	Fecha : 07/06/2019	

* almendras (*Amygdalus communis* L.) , avellanas (*Corylus avellana*) , nueces (*Juglans regia*) , anacardos (*Anacardium occidentale*) , pacanes (*Carva illinoiesis* (*Wangenh.*) *K. Koch*) , nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*) , pistachos (*Pistacia vera*) , nueces de macadamia (*Macadamia ternifolia*)

8. Declaración general

Declaramos que nuestra producción está libre de material de vidrio.

Declaramos que nuestros productos y ingredientes no son tratados con radiación o gas.