BATON CARROTS 6X6X60MM

Decription

Product description IQF baton carrots 6x6x60mm

Ingredients 100% baton carrots (no additives, no colour pigments)

Geographic originBelgium-France-The Netherlands

Process description The baton carrots are washed, blanched and individually quick-frozen.

Latin name*Daucus carota L*

Harvesting period November – Januari

Sizes The whole carrots are cut in batons of approximately 6 x 6 x 60 mm length. Also available in 4x4x60 mm.

Micro biological standards (cfu/g)

	Maximum
Total aerobic count at 30 o C	500.000
Coliforms	1000
Escherichia coli	100
Staphylococcus aureus	50
Salmonella	Absence in 25g
Yeasts and moulds	10.000
Listeria monocytogenes	<10

Sensorial standards

	Per 200g (prepared)
Colour	is uniform, orange-red
Flavour/Odour	full, characeristic of the species
Texture	tender but firm

Chemical standards

Heat treatment	blanched +-92°C for +-4 minutes depending on the peroxidase test.
Pesticides	in accordance with EC regulation 396/2005 and its modifications
Heavy metals and nitrates	in accordance with EC regulation 1881/2006 and its modifications
GMO	the product is free from GMO, according to the EC regulations 1829/2003 and 1830/2003 A
Radiation	the product is not irradiated

Picture


9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24

Average nutritional values

As per 100 g :

Energy		Fat	Sat. Fat	Carbo-hydrates	Sugar	Protein	Salt	Fibres	Added sugar	Vit D	Pota-ssium
Kcal	Kj										
34 kcal	144 kJ	0,0 g	0,0 g	6,7 g	6,5 g	0,4 g	38mg	3,2 g	0,0g	0,0µg	233mg

Source Nubel ‘De Belgische voedingsmiddelentabel. 6th edition

Allergens

Allergens according to the EU Regulation 1169/2011 and its modifications

	Present in product	Present in factory	Cross contamination possible
Cereals containing gluten	No	No	No
Crustaceans and product thereof	No	No	No
Eggs and product thereof	No	No	No
Fish and product thereof	No	No	No
Peanuts and product thereof	No	No	No
Soya and product thereof	No	No	No
Milk and product thereof	No	No	No
Tree Nuts and product thereof	No	No	No
Celery and product thereof	No	Yes, handled on site	No
Sesame seeds and product thereof	No	No	No
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more	No	No	No

than 10mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO_2			
Lupin and product thereof	No	No	No
Molluscs and product thereof	No	No	No
Mustard	No	No	No

Definition of defects

- **Extraneous vegetable matter (EVM):** species related plant material
- **Foreign extraneous vegetable matter (FEVM):** non species related plant material
- **Foreign matter (FM):** not species related materials
- **Discoloured carrot batons :** batons carrots with a strange colour over more than 50 % of their surface.
- **Spots :** damages due to insect attacks, dark coloured spots and unpeeled zones. Each defect must have a diameter larger than 3 mm.
- **Fragments :** parts of carrot batons smaller than 1/6 of the intact equivalent

Defects

The presence of the defects is examined **in a sample of 500g**

DEFECTS	MAXIMUM
FM	0
FEVM	0
EVM	0.5%
Discoloured Carrot batons	4%
Spots	3%
Fragments	8%

Packaging

The baton carrots can be packed in different own brands :

HOMI1 kg **e**

BOREAL2,5 kg **e**

DEWFRI2.5kg **e**

RETAIL PACKAGING

Net weight	300g up to 2500g
Packaging	PE bags packed in cardboard boxes.
Pallet	Euro / industry pallet

INDUSTRY PACKAGING

Net weight	10kg carton boxes
	15-20kg brown paper bags
	15-20kg PE bags
	Octabins / ½ octabins.
Pallet	Euro / industry pallet

- All packagings materials are Food Grade (according to current European legislation).
- The packaging and pallet layout should be agreed with the Homifreez sales department.
- Alternative packaging options can be discussed.

Lot number	LYDDD : L= lotcode, Y = last letter of the year, DDD = day of the year of packing.
Best before	Max. 30 months from packing.
Storage conditions	Maximum -18°C.

Cooking instructions

Cook from frozen. Prepare as fresh vegetables with reduced cooking time. Preferably in boiling water.

Ensure the product is piping hot before serving. Add spices to your own taste.

Never refreeze a thawed product.

Versie	***Datum***	***Reden van wijziging***
7	*17/07/2023*	*Total update*

ZANAHORIAS DE BARRA 6X6X60MM

Descripción

Descripción del producto Zanahorias en bastones IQF 6x6x60mm

Ingredientes 100% zanahorias en bastoncillo (sin aditivos, sin pigmentos de color)

Origen geográfico: Bélgica, Francia y Países Bajos

Descripción del proceso Las zanahorias en bastones se lavan, se blanquean y se congelan rápidamente de forma individual.

Nombre en latín: Daucus carota L

Periodo de cosecha noviembre – enero

Tamaños Las zanahorias enteras se cortan en bastones de aproximadamente 6 x 6 x 60 mm.

Longitud. También disponible en 4x4x60 mm.

Estándares microbiológicos (ufc/g)

	Máximo
Recuento aeróbico total a 30 °C	500.000
Coliformes	1000
Escherichia coli	100
Estafilococo áureo	50
Salmonela	Ausencia en 25g
Levaduras y mohos	10.000
Listeria monocytogenes	<10

Estándares sensoriales

	Por 200g (preparado)
Color	es uniforme, de color rojo anaranjado
Sabor/Olor	Completo, característico de la especie.
Textura	tierno pero firme

Normas químicas

Tratamiento térmico	blanqueado a +-92°C durante +-4 minutos dependiendo de la prueba de peroxidasa.
pesticidas	de conformidad con el Reglamento CE 396/2005 y sus modificaciones
Metales pesados y nitratos	de conformidad con el Reglamento CE 1881/2006 y sus modificaciones
OGM	El producto está libre de OGM, según los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003 A
Radiación	El producto no está irradiado

Imagen


9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24

Valores nutricionales promedio

Por cada 100 g:

Energía Kcal Kj		Gordo	Grasas saturadas	Carbohidratos	Azúcar	Proteína	Sal	Fibras	Azúcar añadido	Vitamina D	Potasio
34 kcal	144 kJ	0,0 gramos	0,0 gramos	6,7 gramos	6,5 gramos	0,4 gramos	38 mg	3,2 gramos	0,0 g	0,0 µg	233 mg

Fuente Nubel 'La mesa de comida belga. 6ª edición

Alérgenos

Alérgenos según el Reglamento UE 1169/2011 y sus modificaciones

	Presente en el producto	Presente en fábrica	Posible contaminación cruzada
Cereales que contienen gluten	No	No	No
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	No	No	No
Pescado y productos derivados	No	No	No
Cacahuetes y productos derivados	No	No	No
Soja y productos derivados	No	No	No
Leche y productos derivados	No	No	No
Frutos secos y productos derivados	No	No	No
Apio y productos derivados	No	Sí, se gestiona en el sitio.	No
Semillas de sésamo y productos derivados	No	No	No

Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresados como SO2	No	No	No
Lupino y productos derivados	No	No	No
Moluscos y productos derivados	No	No	No
Mostaza	No	No	No

Definición de defectos

- **Materia vegetal extraña (EVM): material vegetal relacionado con la especie**
- **Materia vegetal extraña (FEVM): material vegetal no relacionado con la especie**
- **Materia extraña (FM): materiales no relacionados con la especie**
- **Bastones de zanahoria descoloridos: bastones de zanahoria con un color extraño en más del 50% de su superficie.**
- **Manchas: Daños causados por ataques de insectos, manchas oscuras y zonas sin pelar. Cada defecto debe tener un diámetro superior a 3 mm.**
- **Fragmentos: partes de bastones de zanahoria más pequeñas que 1/6 del equivalente intacto**

Defectos

Se examina la presencia de los defectos en una muestra de 500 g.

DEFECTOS	MÁXIMO
FM	0
FEVM	0
EVM	0,5%
Bastones de zanahoria descoloridos	4%
Manchas	3%
Fragmentos	8%

Embalaje

Las zanahorias en bastones se pueden envasar en diferentes marcas propias:

HOMI1 kg y

BOREAL2,5 kg e

DEWFRI2,5 kg y

EMBALAJE PARA VENTA AL POR MENOR

Peso neto	300g hasta 2500g
Embalaje	Bolsas de PE embaladas en cajas de cartón.
Paleta	Palet europeo/industrial

EMBALAJE INDUSTRIA

Peso neto	Cajas de cartón de 10 kg
	Bolsas de papel marrón de 15-20 kg
	Bolsas de PE de 15-20 kg
	Octabines / ½ octabines.
Paleta	Palet europeo/industrial

- Todos los materiales de los embalajes son de Grado Alimentario (según legislación europea vigente).
- El embalaje y la disposición de los pallets deberán acordarse con el departamento de ventas de Homifreez.
- Se pueden discutir opciones de embalaje alternativas.

Número de lote	LYDDD : L=código de lote, Y=última letra del año, DDD=día del año de embalaje.
Consúmase antes de	Máx. 30 meses desde embalaje.
Condiciones de almacenamiento	Máxima -18°C.

Instrucciones de cocina

Cocinar congelado. Preparar como verduras frescas con un tiempo de cocción reducido. Preferiblemente en agua hirviendo.

Asegúrese de que el producto esté bien caliente antes de servir. Añada especias a su gusto.

Nunca vuelva a congelar un producto descongelado.

Versión	***Dato***	***Motivo del cambio***
7	*17/07/2023*	*Actualización total*

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 TELÉFONOS DE LANZAROTE: 928-821458/59 TELÉFONOS DE ARINAGA: 928-184044/188664 TELÉFONOS DE FUERTEVENTURA: 928 532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE CORREO ELECTRÓNICO: central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Folleto. 21 Volumen 565 No.188 Sec. 2 Hoy. 4206 pulgadas 1, C.I.F.: B- 35125582 Correo electrónico: central@alcruzcanarias.com; sitio web: www.alcruzcanarias.com