

|                                                                                   |                         |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <h1>ESPECIFICACIÓN</h1> |  |
| <h2>COLES DE BRUSELAS PREPARADAS CON BACON</h2>                                   |                         |                                                                                     |
| Documento : S-CUISIN G13004B5E                                                    | Versión : 03            | Fecha : 09/11/2018                                                                  |
| Página : 1 de 7                                                                   |                         |                                                                                     |

**1. Proveedor:** AL CRUZ CANARIAS

### **2. Características del producto**

- Ausencia de OMG's
- Restos de pesticidas : según la legislación europea ( belga )
- Metales pesados: según la legislación europea (belga)
- Composición:
 

|                                           |        |  |
|-------------------------------------------|--------|--|
| . Coles de Bruselas                       | 80.20% |  |
| . Agua                                    | 7.85%  |  |
| . Crudo                                   | 5.00%  |  |
| . Cebolla prefrita                        | 4.20%  |  |
| . Aceite vegetal con aroma de mantequilla | 1.20%  |  |
| . Jugo de carne                           | 0.95 % |  |
| . Puré de ajo                             | 0.40 % |  |
| . Tomillo                                 | 0.20 % |  |
- Países de origen :
 

|                     |                                    |
|---------------------|------------------------------------|
| . Coles de Bruselas | Bélgica                            |
| . Crudo             | Europa                             |
| . Cebolla prefrita  | Los Países Bajos, Francia, Bélgica |
| . Agua              | Bélgica                            |
| . Aceite            | Bélgica                            |

|                                                                                   |                         |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <h1>ESPECIFICACIÓN</h1> |  |
| <h2>COLES DE BRUSELAS PREPARADAS CON BACON</h2>                                   |                         |                                                                                     |
| Documento : S-CUISIN G13004B5E                                                    | Versión : 03            | Fecha : 09/11/2018                                                                  |
| Página : 2 de 7                                                                   |                         |                                                                                     |

- |                 |                           |
|-----------------|---------------------------|
| . Jugo de carne | Bélgica                   |
| . Puré de ajo   | los Países Bajos, China   |
| . Tomillo       | los Países Bajos, Bélgica |

### **3. Déclaración :**

Coles de Bruselas 80%, agua 8%, crudo 5% (carne de cerdo (85%), agua, sal, jarabe de glucosa, dextrosa, aroma de humo, aroma, antioxidante E301, conservante E250), cebolla prefrita 4% (cebolla, aceite de girasol o aceite de colza), aceite vegetal con aroma de mantequilla 1% (aceite de colza, aceite de girasol, emulgator: lecitina de colza, aroma natural de mantequilla), aroma 1%, puré de ajo <1% (ajo, agua, sal), tomillo <1%

### **4. Características microbiológicas :**

- Micro-organismos aerobios mésophiles : < 10<sup>6</sup> / g
- Coliformes totales : < 10<sup>4</sup> / g
- Escherichia coli < 10<sup>2</sup> / g
- Levaduras y hongos < 10<sup>4</sup> / g
- Salmonella ausente / 25 g
- Listeria monocytogenes < 10<sup>2</sup> / g

### **5. Dimensiones del producto**

- Coles de Bruselas : 28/30, cortado en dos
- Tocino : 4mmx5mmx30mm

|                                                                                   |                         |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <h1>ESPECIFICACIÓN</h1> |  |
| <b>COLES DE BRUSELAS PREPARADAS CON BACON</b>                                     |                         |                                                                                     |
| Documento : S-CUISIN G13004B5E                                                    | Versión : 03            | Fecha : 09/11/2018      Página : 3 de 7                                             |

## **6. Valores nutricionales g por 100 gr**

|                                    |             |      |
|------------------------------------|-------------|------|
| <i>Energía</i>                     | <i>kJ</i>   | 260  |
|                                    | <i>kcal</i> | 62   |
| <i>Proteínas</i>                   |             | 3.6  |
| <i>Grasas</i>                      |             | 2.6  |
| <i>De las cuales ácidos grasos</i> |             |      |
| <i>saturados</i>                   |             | 0.6  |
| <i>Hidratos de carbono</i>         |             | 4.3  |
| <i>De los cuales azúcares</i>      |             | 2.8  |
| <i>Proteínas</i>                   |             | 3.6  |
| <i>Sal</i>                         |             | 0.58 |

## **7. Proceso de envase**

- E-código :conforme los reglamentos
- BEST Laser Sortex en cada línea de envase
- Detector de metal :
  - . Un detector de metal en cada línea de embalaje
  - . 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

|                                                                                   |                         |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <h1>ESPECIFICACIÓN</h1> |  |
| <h2>COLES DE BRUSELAS PREPARADAS CON BACON</h2>                                   |                         |                                                                                     |
| Documento : S-CUISIN G13004B5E                                                    | Versión : 03            | Fecha : 09/11/2018                                                                  |
|                                                                                   |                         | Página : 4 de 7                                                                     |

### 8. Embalaje

6 x 1.5 kg

#### - Bolsa

Material : Polietileno 55 µm

Dimensión : 250x350x50 mm

Peso : 9.76 g

Contendio ( peso neto ) : 1500 g

Código EAN : 5413408990340

#### - Caja

Color : brun

Peso : 280 g

Dimensiones : 380 x 245 x 175 mm

Código EAN : 5413408980341

- Paletización : 9 x 9 cajas = 729 kg / palet ( peso neto )

### 9. Almacenaje y conservabilidad

- Fecha última de consumo ( sólo válido a temperatura constante, inferior a – 18 °C ) : 18 meses después del embalaje ( marcado en el envase ).

- Código de producción : L x yyy z w D

x = última cifra del año de envase

yyy = día del año ( por ejemplo: 1 enero = 001 )

z = turno ( A, B o C )

w = línea de envase( 01, 02, 03 ,... )

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

- Transporte : temperature al cargar : max. – 18 °C

Temperatura al transportar : max. – 20 °C

|                                                                                   |                                                     |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <h1 style="text-align: center;">ESPECIFICACIÓN</h1> |  |
| <h2 style="text-align: center;">COLES DE BRUSELAS PREPARADAS CON BACON</h2>       |                                                     |                                                                                     |
| Documento : S-CUISIN G13004B5E                                                    | Versión : 03                                        | Fecha : 09/11/2018      Página : 5 de 7                                             |

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

### **10. Conservación y modo de empleo para el consumidor**

- *Conservación :*

- . Frigorífico : 24 horas
- . Congelador pequeño en frigorífico : 48 horas
- . Congelador :
  - 6° C : 2 días
  - 12 °C : 1 mes
  - 18 °C : véase fecha de consumo

- *Aviso*

- . Nunca volver a congelar un producto descongelado.

- *Modo de empleo :*

#### **HORNO**

Ponga el contenido de 1 bolsa en una bandeja Gastronorm. Ponga la bandeja en el horno combisteamer durante 10-15 minutos a 135°C.

#### **MICROONDAS**

Ponga la cantidad deseada de verduras en un plato adecuado y tapado. Ponga el plato en el microondas durante 7 minutos (para 500g) o 12 minutos (para 1000g) a 1000 watt. En mitad quitar producto, revolver y reponer.

### **11. Alérgenos**

| Alérgenos                                                                                                       | Presencia en producto? | Concentración |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------|
| Cereales que contienen gluten ( p.ej. trigo, centeno, cebada, avena, ... ) y productos a base de estos cereales | No                     |               |
| Mariscos y productos a base de mariscos                                                                         | No                     |               |
| Huevos y productos a base de huevos                                                                             | No                     |               |

## COLES DE BRUSELAS PREPARADAS CON BACON

Documento : S-CUISIN G13004B5E

Versión : 03

Fecha : 09/11/2018

Página : 6 de 7

|                                                                                                             |    |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| Pescado y productos a base de pescado                                                                       | No |  |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets                                                                   | 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 <sub>2</sub> , 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 |  |

### 12. Declaraciones generales

Declaramos que nuestra producción está libre de material de vidrio.

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

## COLES DE BRUSELAS PREPARADAS CON BACON

Documento : S-CUISIN G13004B5E

Versión : 03

Fecha : 09/11/2018

Página : 7 de 7

