

## MEZCLA DE TRES VERDURAS CON SABOR A MANTEQUILLA Y PEREJIL

Documento : S-CUISIN.G13006B5E

Versión : 05

Fecha : 09/04/2019

Página : 1 de 6

**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:

. Zanahoria amarilla en tiras precocinadas	35%
. Coliflor precocinada	30%
. Brócoli	27.3 %
. Aceite vegetal con aroma de mantequilla	4%
. Agua	2 %
. Perejil	1%
. Sal	0.69 %
. Pimienta	0.01 %

- Países de origen :

. Zanahoria	Bélgica, Países Bajos
. Coliflor	Bélgica
. Brócoli	Portugal
. Agua	Bélgica

## MEZCLA DE TRES VERDURAS CON SABOR A MANTEQUILLA Y PEREJIL

Documento : S-CUISIN.G13006B5E

Versión : 05

Fecha : 09/04/2019

Página : 2 de 6

. Aceite vegetal	Francia
. Perejil	Bélgica, Francia
. Sal	Bélgica
. Pimienta blanca	Indonesia

### **3. Déclaración**

Menestra de verduras 92% (zanahorias amarillas precocinadas, coliflor precocinada, brócoli) aceite vegetal con aroma de mantequilla 4% (aceite de colza, aceite de girasol, emulgente: lecitina de colza, aroma natural de mantequilla), agua 2%, perejil sal, pimienta.

### **4. Características microbiológicas**

- Micro-organismos aerobios mésophiles :	< 10 <sup>5</sup> / g
- Coliformes totales :	< 10 <sup>3</sup> / g
- Escherichia coli	< 10 <sup>2</sup> / g
- Levaduras y hongos	< 10 <sup>3</sup> / g
- Salmonella	ausente / 25 g
- Listeria monocytogenes	<10 <sup>2</sup> / g

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

- Zanahoria en tiras	10 x 40 x 20 mm
- Coliflor	14/31 mm
- Brócoli	20/30 mm

## MEZCLA DE TRES VERDURAS CON SABOR A MANTEQUILLA Y PEREJIL

Documento : S-CUISIN.G13006B5E

Versión : 05

Fecha : 09/04/2019

Página : 3 de 6

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

. <i>Energía :</i>	259 kJ – 63 kcal
. <i>Grasas:</i>	4.1
. <i>de las cuales saturadas:</i>	0.4
. <i>Hidratos de carbono:</i>	3.6
. <i>de los cuales azúcares:</i>	3.3
. <i>Proteínas:</i>	1.6
. <i>Sal:</i>	0.75

---

### **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

## MEZCLA DE TRES VERDURAS CON SABOR A MANTEQUILLA Y PEREJIL

Documento : S-CUISIN.G13006B5E

Versión : 05

Fecha : 09/04/2019

Página : 4 de 6

### **8. Embalaje**



8 x 1.25 kg

#### - Bolsa

Material : Polietileno 55 µm

Dimensión : 250 x 360 x 50 mm

Peso : 9.84 g

Contendio ( peso neto ) : 1250 g

Código de barras : 5413408990401

#### - Caja

Color : marrón

Peso : 259 g

Dimensiones : 380 x 245 x 230 mm

Código de barras : 5413408980402

- Paletización : 7 x 9 cajas = 630 kg / palet ( peso neto, palet euro)

---

### **9. Almacenaje y conservabilidad**

- Fecha última de consumo ( sólo válido a temperatura constante, inferior a - 18 °C ) : 24 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 ) : máx. - 20 °C

- Transporte : Temperatura al cargar : máx. - 18 °C

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

## MEZCLA DE TRES VERDURAS CON SABOR A MANTEQUILLA Y PEREJIL

Documento : S-CUISIN.G13006B5E

Versión : 05

Fecha : 09/04/2019

Página : 5 de 6

### **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	
Pescado y productos a base de pescado	No	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	

## MEZCLA DE TRES VERDURAS CON SABOR A MANTEQUILLA Y PEREJIL

Documento : S-CUISIN.G13006B5E | Versión : 05 | Fecha : 09/04/2019 | Página : 6 de 6

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.

