

	ESPECIFICACIÓN	
VERDURAS A LA BRASA AL ESTILO MEDITERRÁNEO		
Documento : S-CUISIN G13015B5E	Versión : 03	Fecha : 09/11/2018 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)
(cfr. www.fytoweb.fgov.be)
- Metales pesados: según la legislación europea (belga)
- foto :



- Composición:

Pimientos rojos en cubos	24.50%
Pimientos amarillos en cubos	24.50%
Guisante tirabeques redondo	20%
Calabacín a la brasa	20%
Salsa mediterránea	11%

	ESPECIFICACIÓN	
VERDURAS A LA BRASA AL ESTILO MEDITERRÁNEO		
Documento : S-CUISIN G13015B5E	Versión : 03	Fecha : 09/11/2018 Página : 2 de 6

- País de origen:

Pimiento, calabacín	Portugal
Guisante tirabeques redondo	Bélgica
Salsa mediterránea	Bélgica, los Países Bajos

3. Déclaration :

Verduras 89% (pimiento amarillo y rojo, guisantes tirabeque redondo, calabacín a la brasa), salsa mediterránea 11% (aceite de girasol, aceite de colza, hierbas y especias (sal, verduras secadas (cebolla, zanahoria, ajo), azúcar, pimienta, cúrcuma, laurel, clavo, almidón (patata), extracto de levísitico), perejil).

4. Características microbiológicas :

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

5. Dimensiones del producto

Pimientos	20x20 mm
Calabacín en rodajas	espesor : 9-12 mm (min 85%) diámetro : 20-45 mm

VERDURAS A LA BRASA AL ESTILO MEDITERRÁNEO

Documento : S-CUISIN G13015B5E

Versión : 03

Fecha : 09/11/2018

Página : 3 de 6

6. Valores nutricionales g por 100 gr :

	Por 100g	
Valor energético	376	kJ
	91	Kcal
Grasas	6.2	g
De las cuales saturadas	0.6	g
Hidratos de carbono	6.6	g
De las cuales azúcares	4.4	g
Fibras	1.4	g
Proteínas	1.4	g
Sal	0.89	g

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

8. Embalaje

8 x 1.25 kg

- Bolsa

	ESPECIFICACIÓN	
VERDURAS A LA BRASA AL ESTILO MEDITERRÁNEO		
Documento : S-CUISIN G13015B5E	Versión : 03	Fecha : 09/11/2018 Página : 4 de 6

Material : Polietileno

Dimensión : 250x360x50 mm

Contendio (peso neto) : 1250 g

Código de barras : 5413408990517

- Caja

Color : marrón

Dimensiones : 380 x 245 x 215 mm

Código de barras : 5413408980518

- 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 xxxxxxxx D

Xxxxxxx = packing order number

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

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

Temperatura al transportar : max. – 20 °C

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

10. Conservación y modo de empleo para el consumidor

- *Conservación :*

. Congelador pequeño en frigorífico : 48 horas

. Congelador : - 6° C : 2 días

- 12 °C : 1 mes

- 18 °C : véase fecha de consumo

- *Aviso*

	ESPECIFICACIÓN	
VERDURAS A LA BRASA AL ESTILO MEDITERRÁNEO		
Documento : S-CUISIN G13015B5E	Versión : 03	Fecha : 09/11/2018 Página : 5 de 6

. Nunca volver a congelar un producto descongelado.

- *Modo de empleo :*

HORNO (método de preparación preferido)

Ponga el contenido de 1 bolsa en una bandeja Gastronorm 1/2.

Ponga la bandeja en el horno combisteamer durante 10-12 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.

SARTEN

Ponga 500g de verduras congeladas en una sartén con 2-3 cucharas de aceite. Hacer guisar por 7-8 minutos a fuego medio, revolviendo de vez en cuando.

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	
Soja y productos a base de soja	No	
Leche y productos a base de leche (lactosa incluida)	No	
Aguenios * y productos a base de aguénios *	No	

	ESPECIFICACIÓN	
VERDURAS A LA BRASA AL ESTILO MEDITERRÁNEO		
Documento : S-CUISIN G13015B5E	Versión : 03	Fecha : 09/11/2018
Página : 6 de 6		

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	

* 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*)

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.