

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Djerba



1. Especificación del producto

Nombre del producto = Quinoa y garbanzos al estilo marroquí

Peso neto: - 1250 g

Lista de ingredientes:	%	Descomponer	ORIGEN	ALÉRGENOS
Garbanzos precocidos	23.00		Estados Unidos, Turquía, Argentina	-
Quinoa	23.00	Quinoa, agua	Perú	-
Maíz	17.00		Países Bajos	
Pimiento rojo	11.40		Portugal	-
Tomates	11.30		Portugal	-
Salsa	14.30	Puré de tomate, aceite de oliva, cilantro, hierbas mixtas, sal, puré de ajo, pimienta	España, UE, Países Bajos, Bélgica, Francia, China, Indonesia	-

Declaración: Verduras 63% (garbanzos 23%, maíz, pimiento rojo, tomates), quinoa 23% (agua, quinoa), salsa 14% (puré de tomate, aceite de oliva, cilantro, hierbas mixtas, sal, puré de ajo, pimienta).

1. Dimensiones del producto

- Pimiento rojo: 10*10 mm
- Tomates: 12*12 mm

1. Descripción del Producto

Quinoa con garbanzos, maíz, pimiento rojo y tomates aderezados con una salsa típica.

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Djerba

1. Organoléptico

Olor: Canela, comino, cilantro.

Aspecto: Quinua de color rojo.

Sabor: Fresco y dulce.

1. Fecha de caducidad y almacenamiento

Fecha de caducidad: 24 meses a partir de la fecha de envasado.

Almacenamiento: . Compartimento congelador en el refrigerador: 48 horas. Congelador: - 6 °C: 2 días - 12 °C: 1 mes - 18 °C: ver fecha de caducidad. Advertencia: Nunca vuelva a congelar los productos descongelados.

Código de producción: L xxxxxxx D

Xxxxxxx = número de orden de embalaje, número interno único

Temperatura

- Temperatura de almacenamiento (congelador de fábrica): máx. -20 °C

- Transporte: temperatura de carga: máx. -18 °C

temperatura de transporte: máx. -20 °C

- Temperatura de almacenamiento en distribución: máx. -18 °C

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Djerba



1. Instrucciones de cocina

Vaporera combinada (preferiblemente): Vierta el contenido de una bolsa en media bandeja gastronorm. Coloque la bandeja en el horno de regeneración durante 10-12 minutos a 135 °C.

Microondas: Coloque la cantidad deseada de verduras en un recipiente tapado y cómodo. Caliente el recipiente en el microondas durante 7 minutos (para 500 g) o 12 minutos (para 1000 g) a 1000 vatios.

Sartén: Poner 500 g de verduras congeladas en una sartén con 2-3 cucharadas de aceite. Cocinar a fuego medio durante 7-8 minutos, removiendo de vez en cuando.

Uso en frío: Dejar descongelar durante 16 horas en el frigorífico en un recipiente adecuado y consumir en 24 horas.

1. Especificación microbiológica

Organismo	Valores
Recuento total de placas	< 1,0 x 10 ⁶ ufc/g
Coliformes	< 1,0 x 10 ⁴ ufc/g
E. coli	< 100 ufc/g
Salmonela	Ausente / 25 g
Listeria monocytogenes	< 100 / g
Levaduras y mohos	< 10 ⁴ ufc/g

1. Información nutricional por 100 g

	Por 100g	
Energía	431	kJ
	103	Kcal
Grasas	3.9	gramo
de las cuales grasas saturadas	0.6	gramo
Carbohidratos	11.7	gramo
de los cuales azúcares	2.3	gramo
Fibra	3.5	gramo
Proteína	3.8	gramo
Sal	0.80	gramo

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Djerba



1. Presencia de alérgenos

Alérgeno	Presencia
Gluten	-
Crustáceos	-
Huevo	-
Pez	-
Miseria	-
Soja	-
leche de vaca	-
Nueces *	-
Apio	-
Mostaza	-
Sésamo	-
Dióxido de azufre y sulfitos (E220-E228)	-
Lupino	-
Moluscos	-

* Almendra (*Amygdalus communis* L.), avellana (*Corylus avellana*), nuez (*Juglans regia*), anacardo (*Anacardium occidentale*), nuez pecana (*Carva illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch), nuez de Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistacho (*Pistacia vera*), nuez de macadamia y nuez de Queensland (*Macadamia ternifolia*)

1. Imagen



ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Djerba



1. Embalaje

1. Proceso de embalaje

- Código electrónico ("e"): de acuerdo con la normativa

Detección de metales: Un detector de metales en cada línea de envasado.

Cada línea de envasado es revisada al menos cada dos horas por el laboratorio.

Sensibilidad: - 2,0 mm Fe

- Acero inoxidable de 3,0 mm

- 3,0 mm sin hierro

1. Envase: 8 x 1,250 g

ESTUCHE DE ALUMINIO

Material: Polietileno de baja densidad 50 µm Color: marrón

Dimensiones: 530 x 360 mm Dimensiones: 380 x 245 x 175 mm

Peso neto: 1250 g Peso: 225 g

EAN lámina: 5413408990753 EAN caja: 5413408980754

- Paletización: Palet EURO: 9 cajas/capa x 9 capas = 810 kg/palet (neto) Palet CIPA: 12 cajas/capa x 9 capas = 1080 kg/palet (neto)

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Djerba



1. Declaración

- Declaramos que nuestras áreas de producción están libres de material de vidrio.
- Declaramos que bajo ningún concepto los productos e ingredientes son tratados con radiación o gas.
- d'Arta y d'Arta Menú cuenta con las certificaciones BRC, IFS e ISO 14001.
- Dardico cuenta con las certificaciones ISO 14001 e ISO 9001.
- Libre de OGM
- Restos de pesticidas: según la legislación de la UE (belga) (cf. www.fytoweb.fgov.be)
- Libre de aditivos
- Metales pesados: siguiendo la legislación de la UE (Bélgica)

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 Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B- 35125582 Email: central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com