ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Coliflor con queso

1. Especificación del producto

Nombre del producto = Queso de coliflor

Peso neto: - 1 kg

Ingredient list:	%	Descomponer	Origen	Alérgenos
Coliflor	63.00	Precocinado		-
Salsa bechamel	34.00	Agua, crema (LECHE), harina de TRIGO, almidón modificado, suero en polvo (LECHE), proteína de LECHE y lactosa, sal, LECHE desnatada en polvo, especias		**LECHE, TRIGO (GLUTEN)**
Queso en polvo	2.5	Queso en polvo (LECHE, sal, cultivo láctico, cuajo))		**LECHE**
Pasta de especias	0.5	Pasta de especias (guisantes, levadura, especias, sal)		

Lista de ingredientes: coliflor 63%, salsa bechamel 34% (agua, nata (LECHE), harina de TRIGO, almidón modificado, suero de leche en polvo (LECHE), proteína de LECHE y lactosa, sal, LECHE desnatada en polvo, especias), queso en polvo 2,5% (LECHE, sal, cultivo láctico, cuajo), pasta de especias (guisantes, levadura, especias, sal)

1. Dimensiones del producto

- Coliflor 25/31mm

1. Descripción del Producto

Ramilletes de coliflor congelados en una salsa de queso rica y cremosa.

1. Organoléptico

Olor: coliflor en una salsa cremosa de color blanco y amarillo.

Aspecto: coliflor blanqueada suave en una salsa de queso líquida.

Sabor: típico, ligeramente cremoso.

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Coliflor con queso

1. Fecha de caducidad y almacenamiento

Fecha de caducidad: 18 meses a partir de la fecha de envasado.

Almacenamiento: Congelador: -18 °C o inferior. Advertencia: Nunca vuelva a congelar los productos descongelados.

Código de producción: L x yyy z w D

x = último número del año en el que se envasó el producto

aaa = día en el que se envasó el producto (p. ej. 1 de enero = 001)

z = desplazamiento (A, B de C)

w = línea de envasado (1,2,3,4,5,6,7,8,31,...)

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

1. Instrucciones de cocina

Para obtener los mejores resultados:

Horno (230 °C)/Ventilador 210 °C/Gas Marca 8: Precalentar el horno a 230 °C. Colocar la cantidad deseada en un recipiente apto para horno y calentar durante 45 minutos.

Microondas (850W): Poner la cantidad deseada en un recipiente adecuado y tapado y colocar en el microondas a 850W durante 2,5 min por cada 150g.

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Coliflor con queso

ALCRUZ CANARIAS

1. Especificación microbiológica: a la espera de análisis

Organism	Valores
Recuento total de placa aeróbica a 30 °C	< 1,0 x 106 cfu/g
Coliformes	< 1,0 x 104 cfu/g
E. coli	< 100 cfu/g
Salmonela	Absent / 25 g
Listeria monocytogenes	< 100/g por transporte
Levaduras y mohos	< 104 cfu/g

1. Información nutricional por 100 g

	Por 100g	
Energía	236	kJ
	57	Kcal
Grasas	2.5	g
de las cuales saturadas	1.6	g
Carbohidratos	5..0	g
de los cuales azúcares	2.7	g
Fibra	1.4	g
Proteina	2.8	g
Sal	0.44	g

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Coliflor con queso

1. **Presencia de alérgenos**

Alérgenos	Presencia
Gluten	**+**
Crustáceos	-
Huevo	-
Pescado	-
Cacahuetes	-
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), pecana (Carva illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), nuez de Brasil (Bertholletia

excelsa), pistacho (Pistacia vera), nuez de macadamia y nuez de Queensland (Macadamia ternifolia)

1. Embalaje

1. Proceso de embalaje

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

- El mejor Laser Sortex en cada línea de envasado

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

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Coliflor con queso

1. **Embalaje: 10 x 1 kg**

ESTUCHE DE ALUMINIO

Material: LDPE blanco Color: Marrón

Dimensiones: 530 x 330 mmDimensiones: 367 x 237 x 215 mm

Peso neto: 1000 gPeso: 232 g

EAN lámina: 5413408991460 EAN caja: 5413408981461

- Paletización: 9 cajas/capa x 8 capas = 720 kg/palet (neto) (EURO palet)

- Paletización: 12 cajas/capa x 6 capas = 720 kg/palet (neto) (palet INDU)

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.
- Darta cuenta con las certificaciones BRC, IFS e ISO 14001.
- Darta Alentejo cuenta con las certificaciones BRC, IFS, 14001 e ISO 9001.
- Libre de OGM
- Restos de pesticidas: según la legislación de la UE (belga) (cf. www.fytoweb.fgov.be)
- 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