

VERDURAS PREPARADAS AL ESTILO ASIATICO

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	22,79 %
. Guisantes	18,00 %
. Zanahoria amarilla en tiras	15,00 %
. Pimiento rojo en cubos	12,00 %
. Loto	7,00 %
. Champiñones negros	6,95 %
. Salsa asiática	14,26 %
. Castaña de agua	4,00 %

	<h1>FICHA TECNICA</h1>	
<h2>VERDURAS PREPARADAS AL ESTILO ASIATICO</h2>		
		Página: 2 of 6

- Países de origen:

. Zanahoria	Bélgica, Holanda
. Guisantes	Francia, Holanda, Bélgica
. Zanahoria amarilla en tiras	Francia, Holanda, Bélgica
. Pimiento rojo en cubos	Portugal
. Loto	China
. Champiñones negros	China
. Salsa asiática	Bélgica, Dinamarca
. Castaña de agua	China

3. Declaración

Mezcla de verduras 86% (zanahorias, guisantes, pimientos, loto, champiñones negros, castañas de agua), salsa asiática 14% (agua, jengibre confitado (azúcar, agua, jengibre), aceite de colza, sal, salsa de soja (agua, sal, azúcar, **soja, trigo** asado), especias, dextrosa, aromas, polvo de caldo, coadyuvante tecnológico : lecitina de girasol, goma garrofín), almidón de patata.

4. Características microbiológicas

- Micro-organismos aerobios mésófilos :	< 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	<100 / g

5. Dimensiones del producto

- Pimiento rojo 10x10

	<h1>FICHA TECNICA</h1>	
<h2>VERDURAS PREPARADAS AL ESTILO ASIATICO</h2>		
		Página: 3 of 6

- Zanahorias: cortada 3,5 – 4 x 3 mm

6. Valores nutricionales g por 100 gr :

. <i>Energía :</i>	263 kJ – 63 kcal
. <i>Grasas:</i>	2.2
. <i>de las cuales saturadas:</i>	0.2
. <i>Hidratos de carbono:</i>	13.4
. <i>de los cuales azúcares:</i>	4.7
. <i>Proteínas:</i>	2.4
. <i>Sal:</i>	0.78

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>FICHA TECNICA</h1>	
<h2>VERDURAS PREPARADAS AL ESTILO ASIATICO</h2>		
		Página: 4 of 6

8. Embalaje

8 x 1.25 kg

- Bolsa

Material : Polietileno 55 µm

Dimensión: 250x360x50 mm

Peso : 9 g

Peso neto : 1250 g

Código EAN: 5413408990500

- Caja

Color : marrón

Peso : 236 g

Dimensiones : 380 x 245 x 200 mm

Código EAN: 5413408980501

- Paletización : 8 x 9 cajas = 720 kg / pallet (peso neto, palet euro)
 8 x 12 cajas = 960 kg / pallet (peso neto, palet industrial)

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

	<h1>FICHA TECNICA</h1>	
<h2>VERDURAS PREPARADAS AL ESTILO ASIATICO</h2>		
		Página: 5 of 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	SI	
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	No	

VERDURAS PREPARADAS AL ESTILO ASIATICO

Página: 6 of 6

cacahuetes		
Soja y productos a base de soja	SI	
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 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	

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.

