ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Bocados de verduras crujientes

1. Especificación del producto

Nombre del producto = Bocados de verduras crujientes

Peso neto: - 1000 g

Ingredientes:	%	Descomposición	Alérgenos
Vegetales	67	(Zanahorias, Brócoli, Coliflor, espinacas) en proporciones variables	
Mantequilla	29	HARINA DE TRIGO, harina de maíz, agua, sal, gasificantes (E500ii, E450i)	**TRIGO (GLUTEN)**
Aceite de girasol	4		

Ingredientes: verduras en proporciones variables 67% (zanahorias, brócoli, coliflor, espinacas), rebozado 29% (harina de TRIGO, harina de maíz, agua, sal, gasificantes (E500ii, E 450i), aceite de girasol.

1. Descripción del Producto

Verduras mixtas en una masa crujiente.

1. Organoléptico

Aroma: Aroma vegetal y cereal.

Aspecto: Verduras mixtas de variación natural rebozadas en una masa crujiente.

Sabor: Al cocinarlo, sabor inicial a verduras y notas de cereal. Sin sabores extraños.

Textura: Exterior crujiente, interior húmedo, ligera firmeza al morder**.**

Color: De color amarillo pálido antes de la cocción/ De color amarillo dorado después de la cocción.

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Bocados de verduras crujientes

1. Fecha de caducidad y almacenamiento

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

Almacenamiento: Congelador en el refrigerador: 3 días. Congelador: - 6 °C: 1 semana - 12 °C: 1 mes - 18 °C: ver fecha de caducidad. 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

Todos los electrodomésticos varían; las siguientes instrucciones son solo orientativas. Para obtener mejores resultados, cocine desde congelado.

Freír: Precalentar el aceite a 175 °C. Freír el producto congelado durante 2,5-3 minutos hasta que esté dorado.

Horno con ventilador: Precaliente el horno a 200 °C. Coloque el producto congelado en una bandeja para hornear, en una sola capa, y hornee durante 12-14 minutos, dándole la vuelta una vez.

Freidora de aire: Freír durante aproximadamente 10 minutos a 200°C.

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Bocados de verduras crujientes

ALCRUZ CANARIAS

1. Especificación microbiológica

Organism	Valores	Max
Recuento total de placa aeróbica a 30 °C	< 1,0 x 105 cfu/g	3,0 x 105 cfu/g
Coliformes	< 1,0 x 103 cfu/g	3,0 x 103 cfu/g
E. coli	< 100 cfu/g	100 cfu/g
Salmonela	Ausente/ 25 g	Ausente/ 25 g
Listeria monocytogenes	Ausente	100 / g
Levaduras y mohos	< 103 cfu/g	3.0 x 103 cfu/g

1. Información nutricional por 100 g

	Por 100g	
Energía	537	kJ
	129	Kcal
Grasas	8.0	g
de las cuales grasas saturadas	0.7	g
Carbohidratos	11	g
de los cuales azúcares	1.7	g
Proteína	2.7	g
Sal	0.70	g

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Bocados de verduras crujientes

ALCRUZ CANARIAS

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	-

Puede contener trazas de soja, mostaza.

* 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. **Imagen**



ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Bocados de verduras crujientes

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

- 2,0 mm sin hierro

1. **Envase: 10 x 1000 g**

ESTUCHE DE ALUMINIO

Material: Polietileno de baja densidad 55 µm Color: Marrón

Dimensiones: 530 x 320 mmDimensiones:

Peso neto: 1000 gPeso:

EAN lámina: 5413408113756 EAN caja: 5413408040991

- Paletización:

9 cajas/capa x 6 capas - 540 kg/palet (neto) (palet EURO)

10 cajas/capa x 6 capas - 600 kg/palet (neto) (Palet INDUSTRIAL)

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Bocados de verduras crujientes

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 y Darta Menú cuenta con las certificaciones BRC, IFS e ISO 14001.
- Covalpa cuenta con certificación IFS y BRC
- Libre de OGM
- Restos de pesticidas: siguiendo la legislación de la UE https://fytoweb.be/nl
- Libre de aditivos
- Metales pesados: siguiendo la legislación de la UE