

FICHA TÉCNICA:
ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL

INGREDIENTES:

Agua de red filtrada, 100% potable.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

- **FQ**

- pH: 6,5-9,5
- Conductividad: <2500 μ S/cm
- Olor: Inodoro
- Sabor: Insípido
- Color: Incoloro
- Turbidez: \leq 5 UNF
- Amonio: \leq 0,5 mg/L
- Cloro libre residual: \leq 1 ppm

- **MB**

- Coliformes totales: 0 UFC/100 mL
- Escherichia coli: 0 UFC/100 mL
- Clostridium Perfringens: 0 UFC/100 mL
- Recuento de colonias a 22°C: \leq 100 UFC/mL
- Enterococos: 0 UFC/100 mL
- Pseudomonas aeruginosa: 0 UFC/100 mL

PRESENTACIÓN, ENVASADO Y EMBALAJE:

De aspecto traslúcido, insípido e inoloro.

El hielo en cubitos se pica, dando lugar al formato denominado hielo picado.

Las dimensiones del hielo picado son de forma y tamaño irregulares, pues proceden de la fragmentación y la criba del hielo en cubitos, obtenidos de agua de red filtrada.

El hielo se envasa en bolsas de plástico (Polietileno de Baja densidad), de aproximadamente 2,0 kg. También tenemos disponible el envasado en bolsas de 10 kg.

Las bolsas de 2 kg se empaquetan de 5 en 5 en sacos de plástico (Polietileno de Baja Densidad) de aproximadamente 10Kg.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN:

Se trata de un producto congelado cuya temperatura de almacenamiento está entre -8°C y -15°C.

La distribución de la mercancía se realiza por medio de vehículos refrigerados.

CONDICIONES DE USO:

Mantener en frigorífico bajo 0°C. Abrir bolsa y servir directamente o usar una cubitera, producto listo para consumir.

VIDA COMERCIAL:

La fecha de consumo preferente es en 2 años.

ETIQUETADO:

El propio envase viene con indicaciones de forma visible, claramente legible e indeleble de los ingredientes, las condiciones de conservación, el número de registro sanitario de nuestra empresa que elabora el hielo y del fabricante del plástico. También, vienen las indicaciones de la localización de la empresa con el domicilio, página web y los números de teléfono asignados para cada isla. Además, existe un espacio donde se identifica la fecha de consumo preferente y el lote, en el cual se indica el peso de la bolsa y su lugar de elaboración (isla y línea de producción).

POBLACIÓN DESTINO/USO PREVISTO:

Población en general. Sector de Hostelería y restauración. Empresas de alimentación, para la preparación y conservación de alimentos, consumo directo en la preparación de alimentos o en bebidas y/o coctelería.

LEGISLACIÓN VIGENTE:

Real Decreto 140/2003 de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de calidad del agua de consumo humano.

HISTORIAL	
Edición	Modificación
0	Redacción inicial
1	Redacción adaptada a nuestra sede de Lanzarote

Elaborado	Revisado y Aprobado
Por: Mónica Mendoza Aguiar Coordinadora Calidad-SA	Por: Andrés Poch Barrera Jefe de Personal