

**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:

El hielo en cubitos tiene tamaño y peso estandarizado (forma cúbica); obtenidos de mezcla de agua potable.

De aspecto traslúcido, insípido e inoloro.

Las dimensiones del cubo son de 5 cm de largo por 3 cm de diámetro.

Se presentan en tamaños de 45/65 gramos y se envasan en bolsas de plástico (Polietileno de Baja densidad), en formatos de 2,0 y 2,5 kg.

Las bolsas de plástico se empaquetan de 5 en 5 en sacos de plástico (Polietileno de Baja Densidad) alcanzando un total de 10 o 12,5 Kg, según el formato.

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 la bolsa y servir directamente o usar una cubitera, producto ya está 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 la 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