

PRODUCTO			
NOMBRE	COCONUT CRUSH	REFERENCIA	LC-05
INGREDIENTES	PIÑA (80%) COCO PELLET (20%)	EAN 13	
EMBALAJE	15 bolsas por caja	PESO NETO BOLSA	150 g
DESCRIPCIÓN	Fruta congelada, 100% fruta natural, en su estado de madurez justo. Sin añadidos de azúcares, agua o conservantes. Congelados IQF. No irradiada. No contiene alérgenos. No proviene de OMG.		
PROCESO DE ELABORACIÓN.	La fruta, previamente congelada, es pre-seleccionada, mezclada, envasada en bolsas individuales y almacenada siempre a una temperatura de -18°C o inferior.		

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		
DESCRIPCIÓN FÍSICOQUÍMICA		
- Apariencia	Frutas limpias, frescas y firmes. Libre de cuerpos extraños y sin fermentar.	
- Color, sabor y olor	Característico de la variedad, libre de olores ni sabores externos.	
- Nivel de defectos	Ausencia de cuerpos extraños tanto de la fruta o planta (materia vegetal) así tales como plásticos, metales y/o maderas. Ausencia de insectos y parásitos patógenos en cualquiera de sus fases.	
- °Brix	Min 10	
- pH	4 +/- 0.5	
- Variedad	PIÑA: <i>Ananas comosus MD2</i>	COCO PELLET: <i>Coconut</i>
- Origen	PIÑA: NO UE	COCO PELLET: NO UE
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		
- Ausencia de gérmenes patógenos		
- Levaduras y Mohos	< 10.000 ufc/mL-g	
- Aerobios mesófilos	< 100.000 ufc/g	
- Enterobacterias totales	< 150 ufc/g	
- <i>E. coli</i>	< 10 ufc/g	
- <i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g	
- <i>Listeria monocitogenes</i>	Ausencia en 25g	
VALORES NUTRICIONALES (por cada 100g) *		
- Energía	383,94 kJ (92,18 kcal)	
- Grasas:	4,57 g	
de los cuales Ac. Grasos saturados	3,97 g	
- Hidratos de Carbono:	12,00 g	
de los cuales Azúcares	8,54 g	
- Fibra	2,24 g	
- Proteínas	0,87 g	
- Sal (Na)	<0,01 g	
* Información nutricional obtenida de la Base de Datos Española de Composición de Alimentos (www.bedca.net)		

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

ETIQUETA	☐ Etiqueta individual con los siguientes datos: - Nombre del producto - Ingredientes - Número de Lote - Consumo preferente - Peso neto - Condiciones de almacenamiento (-18°C)	ENVASADO	- Envasado en bolsa de plástico alimentario. - Caja de cartón: o 15 bolsas de 150g por caja. - Tipo de palet: Europalet.
-----------------	---	-----------------	---

CARACTERÍSTICAS GENERALES

INSTRUCCIONES DE USO:	En una batidora, mezcla 1 bolsa de frutas congeladas con al menos 250ml de líquido de gobierno.
CONSUMIDOR TIPO:	- Industrias mermeladeras y heladeras, pastelerías y restaurantes. - Consumo particular para smoothies, postres, decoración de tartas y macedonias de fruta.
CONSUMO PREFERENTE:	24 meses (dependiendo de las condiciones de almacenamiento).
TEMPERATURA:	- Conservar entre -18°C y -20°C. - Transporte en camión frigorífico entre -18°C y -20°C. - Mantener congelado hasta su uso, en condiciones higiénicas.
****UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR****	

LEGISLACIÓN APLICABLE

- ☐ El producto cumplirá con el **REGLAMENTO (CE) Nº 396/2005** y sus correspondientes actualizaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal. El producto cumplirá con el
- ☐ **REGLAMENTO (UE) 2023/915** DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006.
- ☐ **REGLAMENTO (UE) 2020/749** DE LA COMISIÓN de 4 de junio de 2020 que modifica el anexo III del Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de clorato en determinados productos. **REGLAMENTO (UE) No 1169/2011** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus correspondientes actualizaciones.
- ☐ El producto no se considera genéticamente modificado y no deriva de organismos modificados según el **REGLAMENTO (CE) Nº 1829/2003 Y REGLAMENTO (CE) Nº 1830/2003** y sus actualizaciones.
- ☐ El producto cumple con la **DIRECTIVA 1999/2/CE Y LA DIRECTIVA 1999/3/CE**, así como sus actualizaciones, sobre
- ☐ alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.
- ☐ Los envases cumplirán con el **REAL DECRETO 1801/2008 de 3 de noviembre**, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

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