ALCRUZ CANARIAS

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

PRODUCTO			
NOMBRE	**BERRY BURST**	**REFERENCIA**	214
INGREDIENTES	PLÁTANO (30%) MORA (25%) GROSELLA NEGRA (25%) ARÁNDANO (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 -18ºC o inferior.		

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN FISICOQUÍMICA

- 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.	
- ºBrix	Min 10	
- pH	4 +/- 0.5	
- Variedad	PLÁTANO: *Cavendish* GROSELLA NEGRA: *Ribes nigrum*	MORA: *Rubus ulmifolius spp* ARÁNDANO: *Vaccinium sp*
- Origen	PLÁTANO: NO UE GROSELLA NEGRA: UE / NO UE	MORA: UE / NO UE ARÁNDANO: NO UE / 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
- *E. coli*	< 10 ufc/g
- *Salmonella*	Ausencia en 25g
- *Lysteria monocitogenes*	Ausencia en 25g

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100g) *

- Energía	177 kJ (54 kcal)
- Grasas:	0,50 g
de los cuales Ac. Grasos saturados	0,10 g
- Hidratos de Carbono:	10,50 g
de los cuales Azúcares	6,00 g
- Fibra	4,50 g
- Proteínas	1,20 g
- Sal (Na)	<0,01g

* Información nutricional obtenida de la Base de Datos Española de Composición de Alimentos (www.bedca.net)

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE			
ETIQUETA	☐ Etiqueta individual con los siguientes datos: - Nombre del producto - Ingredientes - Número de Lote - Consumo preferente - Peso neto - Condiciones de almacenamiento (-18ºC)	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 -18ºC y -20ºC. - Transporte en camión frigorífico entre -18ºC y -20ºC. - Mantener congelado hasta su uso, en condiciones higiénicas.
****UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR****	

LEGISLACIÓN APLICABLE

☐ El producto cumplirá con el **REGLAMENTO (CE) N° 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) N° 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.