
	Aprobación del proveedor	Hoja de registro
	Hoja de registro de especificaciones del producto	

Nombre del producto	Goujons de pollo rebozados y crujientes
País de origen	China

Composición y almacenamiento	
Declaración de ingredientes (según producto final)	Filetes internos de pollo (58%), agua, almidón de tapioca, sal, sodio Carbonato de hidrógeno, citrato de sodio, poder del ajo, poder de la cebolla, Recubrimiento [harina de trigo, gluten de trigo , dextrosa, ajo Energía, sal, especias, pimienta, extracto de levadura, aroma, gasificantes. (pirofosfato de dihidrógeno disódico, hidrógeno sódico carbonato), pimentón rojo], aceite de soja refinado
Consejos sobre alérgenos: contiene	Trigo, gluten de trigo
Consejos sobre alérgenos: puede contener	Huevo, Apio, Pescado, Soja, Leche, Semillas de sésamo
Vida útil desde la producción	21 meses
Instrucciones de almacenamiento	Mantener congelado a -18 o menos. Una vez descongelado, no volver a congelar.
Política de alérgenos	
<p>1. Cuando se almacenan, los accesorios que contienen ingredientes alérgenos y no alérgenos se dividen en almacén diferente;</p> <p>2. cuando se utilizan, los accesorios que contienen ingredientes alérgenos y no alérgenos se pesan casa diferente, con contenedores diferentes y marca clara;</p> <p>3. Cuando se cambian los accesorios o finaliza la producción, todos los contenedores utilizados se limpian completamente; evitando la contaminación cruzada de los diferentes ingredientes alérgenos;</p> <p>4. Los productos con ingredientes alérgenos y no alérgenos se fabrican en días diferentes, si no, los productos con ingredientes no alérgenos se ordenan primero, luego están los alérgenos;</p>	

Información nutricional		
Nutritivo promedio	Por 100g de producto final	Fuente de fecha (calculado o probado)
Energía (kJ/(kcal)	891kJ/213kcal	Probado
Grasa (g)	9,6 g	Probado
De los cuales satura(g)	1,17 g	Probado
Carbohidratos(g)	16,7 g	Probado
De los cuales azúcares(g)	0,93g	Probado
Fibra(g)	0,5g	Probado
Proteína(g)	14,9g	Probado
Sal(g)	0,85g	Probado

	Aprobación del proveedor	Hoja de registro
	Hoja de registro de especificaciones del producto	


Información microbiológica				
Recuento	Objetivo	Rechazar	Frecuencia del método de prueba*	prueba*
total del organismo (ufc/g)	≤104	>104	5 muestras de un producto por día.	Interno <small>laboratorio</small> aprobado por CNAS
Coliformes (mpn/g)	<3	>3		
E. coli (mpn/g)	<3	>3		
Staphylococcus aureus (UFC/g) <10		>10		
Salmonella (X/25 g)	No detectado	Presente		
Listeria monocytogenes(X/ 25 g) No detectado	*Todas las	Presente		

pruebas microbianas deben realizarse según estándares acordados globalmente, por ejemplo, AOAC. Certificado de devolución de las pruebas más recientes con las especificaciones completas.

Detección de metales		
Tipo	Frecuencia de	sensibilidad
Ferroso	1,5 mm	En cada paquete, la máquina prueba un arranque, un acabado y cada 30 minutos.
No ferroso	2,0 mm	En cada paquete, la máquina prueba un inicio, un acabado y cada 30 minutos.
Acero inoxidable 1,5 mm.		En cada paquete, la máquina prueba un inicio, un acabado y cada 30 minutos.

Apariencia	Ver foto abajo
Peso del producto	35 45g≥80%; 30-50g=100%




	Aprobación del proveedor	Hoja de registro
	Hoja de registro de especificaciones del producto	


Información de embalaje		
Tipo de embalaje (por ejemplo, caja, bolsa)	Bolsa	Caja
Material de embalaje	PE+Nailon	Cartulina
¿El material es apto para el contacto con alimentos?* Si		No
Dimensiones	360 mm * 240 mm	399mmx273mmx269mm
Peso del embalaje	1kg	10 kilos
Código de barras	5055297401387	0742776839865
Posición de la etiqueta	Impreso en bolsa	Impreso en caja
Formato de trazabilidad (por ejemplo, dd/mm/aa)	Fecha de producción, fecha BB, lote No.	Fecha de producción, fecha BB, Lote nro.

*ref Reglamento de información alimentaria 2014 y sus modificaciones

Pasos del proceso
Detalle los pasos de su proceso a continuación o en una hoja separada si es necesario.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Inspección de materia prima (CCP1), temperatura de la carne 0-4 2. cayendo 3. Pre-polvo 4. Maltratado 5. Empanizado 6. Frito rápido 7. Asado, temperatura central >80 (CCP2) 8. IQF. Temperatura central -18 9. Etiquetado y embalaje 10. <p>Detección de metales (CCP3), sin Fe 2,0 mm, Fe 1,5 mm, SS 1,5 mm</p> <ol style="list-style-type: none"> 11. Rayos X (CCP3). Bola de cerámicaΦ: 4,0 mm, Sus alambreΦ: 0,4 × 5 mm, Sus bolaΦ: 0,7 mm 12. Encartonado 13. Almacenamiento en frío, almacenar a <-18

	Aprobación del proveedor	Hoja de registro
	Hoja de registro de especificaciones del producto	

Fecha de intolerancia alimentaria				
		Sí(√)	No(X)	Comentarios
1	¿Libre de maní y derivados (excepto aceite)?	√		
2	¿Libre de aceite de maní refinado a SCOPA?	√		
3	¿Libre de aceite de maní no refinado según SCOPA?	√		
4	Libre de frutos secos/derivados de frutos secos ¿Aceites?	√		
5	¿Libre de aceite de nuez refinado según la norma SCOPA?	√		
6	¿Libre de aceite de nuez no refinado según la norma SCOPA?	√		
7	Libre de nueces	√		
8*	¿Tienen nueces/aceite de nueces o cualquier producto que pueda contener los productos anteriores en el sitio?		—	
8a	¿Está usted consciente de posibles áreas de contaminación cruzada por nueces/aceite de nueces en el sitio?		—	
9	¿Libre de coco?	√		
10	¿Libre de piñones o piñones?	√		
11	Libre de Semillas y Derivados Excl. ¿Aceites?	√		
12	¿Libre de aceite de semilla refinado según la norma SCOPA?	√		
13	¿Libre de aceite de semilla y no cumple con la norma SCOPA?	√		
14*	¿Libre de contaminación cruzada con semillas de sésamo? √			
15*	Libre de productos animales: ¿lácteos?	√		
	¿Libre de leche y derivados de la leche?	√		Celebrado en el sitio pero controles en su lugar
	¿Libre de huevo y derivados del huevo?	√		Celebrado en el sitio pero controles en su lugar
16	Libre de productos animales: ¿carne?		—	Producto avícola
	¿Libre de carne de res?	√		
	¿Libre de carne de cerdo?	√		
	¿Libre de cordero?	√		
	¿Libre de aves de corral?		—	Producto avícola
17*	Libre de Pescados, Crustáceos, Moluscos y sus ¿Derivados?	√		
18*	¿Libre de trigo y derivados del trigo?		—	Harina de trigo
19	¿Libre de centeno y derivados del centeno?	√		
20	¿Libre de cebada y derivados de cebada?	√		
21	¿Libre de avena y derivados de avena?	√		
22	¿Libre de maíz y derivados del maíz?	√		
23	¿Libre de soja y derivados de soja?		—	Aceite de soja refinado
24	¿Libre de gluten?		—	gluten de trigo
25	¿Libre de levadura y derivados de levadura?		—	extracto de levadura

	Aprobación del proveedor	Hoja de registro
	Hoja de registro de especificaciones del producto	

26	¿Libre de frutas y derivados de frutas?	√		
27	Libre de Verduras y Verduras ¿Derivados?		—	
28*	¿Libre de apio?	√		Celebrado en el sitio pero controles en su lugar
29*	¿Libre de mostaza?	√		
30	¿Libre de Aditivos-Conservantes?	√		
31	Libre de colorantes: ¿naturales o artificiales?	√		
32	¿Libre de glutamatos?	√		
33	¿Libre de PVH?	√		
34	¿Libre de AZO y colorantes de alquitrán de hulla?	√		
35	¿Libre de benzoatos?	√		
36*	¿Libre de niveles de dióxido de azufre >10 mg/kg?	√		
37	¿Libre de BHA/BHT?	√		
38	¿Libre de aspartamo?	√		
39*	¿Libre de Lupin?	√		

IRRADIACIÓN

¿Ha sido irradiado el producto o alguno de sus ingredientes?

Sí No

Identificar los ingredientes que han sido irradiados.

	¿Es este producto?	Sí	No	Comentarios
1	¿Apto para vegetarianos?		√	
2	¿Apto para ovo-lacto-vegetarianos?		√	
3	¿Apto para veganos?		√	
4	¿Apto para celíacos?		√	
5	¿Certificado Kosher?		√	
6	¿Certificado Halal?	√		
7	¿Orgánico?		√	
8	¿Certificado libre de OGM?		√	

Fecha:01-12-2022

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