

DENOMINACIÓN DE PRODUCTO

CHURRO RECTO (LARGO)


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Masa con forma alargada sometida a un proceso de ultracongelación y destinada a ser consumida una vez frita

INGREDIENTES (en orden decreciente)

Agua, harina de **TRIGO** y sal

PRESENTACIÓN Y PESOS

Largo: 110-120 mm
 Grosor: 18-20 mm
 Peso: 21±2 gr
 Unidades/kg: ±47

PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

Sabor: típico de churro
 Olor: típico de churro
 Color: dorado
 Textura: crujiente

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (en 100g de producto)

Energía	580 KJ / 137 Kcal
Grasas	0,6 gr.
de las cuales saturadas	0,1 gr.
Hidratos de Carbono	29 gr.
de los cuales azúcares	<0,5 gr.
Proteínas	3,7 gr.
Sal	1 gr.

TIPO DE PROCESADO

Producto ultracongelado

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Recepción ingredientes
2. Mezclado y amasado con agua
3. Embutido y dosificación
4. Corte
5. Transporte en cinta
6. Ultracongelación
7. Envasado
8. Paso por detector de metales
9. Paletizado
10. Embalado
11. Almacenamiento en congelación a Tª -18°C
12. Expedición
13. Transporte a Tª -18°C
14. Distribución

ALMACENAJE Y DISTRIBUCIÓN

Almacenamiento en cámaras de conservación de productos terminados congelados a temperatura inferior a -18°C. Distribución en vehículos frigoríficos, debidamente autorizados para su uso.

CONSERVACION

Debe conservarse a temperatura inferior a -18°C y consumirse antes de 18 meses desde la fecha de congelación. No volver a congelar una vez descongelado.

VIDA ÚTIL Y SISTEMA DE LOTEADO

La vida útil es de 18 meses desde la fecha de congelación en las condiciones de almacenamiento y distribución indicadas. La etiqueta indica: Consumir preferentemente antes de fin de ... MM/AAAA (MM es mes, AAAA es año).

El lote de producto está formado por ABCCDDDDDD-L1/L2, siendo:

- A: día de producción
- BB: semana de producción
- CC: últimas dos cifras del año en curso
- DDDDDD: código de producto
- L1/L2: línea de producción

CONDICIONES DE USO

Freír, sin descongelar, en abundante aceite muy caliente, a temperatura 180-200°C, durante 3-4 minutos aproximadamente hasta que estén dorados. Se recomienda no introducir una gran cantidad de churros en la freidora o sartén y remover frecuentemente para evitar que se peguen entre sí.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Listeria monocytogenes	No detectado/25 gr
Aerobios mesófilos	< 10 ⁶ ufc/gr
Coliformes	< 10 ⁴ ufc/gr
E. Coli	< 10 ² ufc/gr
S. aureus	< 10 ² ufc/gr
Salmonella	No detectado/25 gr

NORMATIVA

Producto de acuerdo a la legislación vigente aplicable.

- ✚ OGM: Las materias primas utilizadas en la fabricación del producto no contienen organismos modificados genéticamente en base a la información dada por los proveedores.
- ✚ CONTAMINANTES: Las materias primas utilizadas en la fabricación del producto están garantizadas a nivel de seguridad alimentaria y cumplen con la legislación aplicable en micotoxinas, metales pesados y pesticidas en base a la información dada por los proveedores.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	Como ingrediente (*)	Posible contaminación cruzada (**)
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	+	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	+
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	-	+
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	+
Frutos de cáscara (es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia) y productos derivados	-	+ (avellana)
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

∓: Ausencia / +: Presencia

*Alérgeno presente en el producto final como resultado de la incorporación como ingrediente utilizado en la elaboración del producto.

** Contaminación cruzada con ingredientes alérgicos en sus procesos tanto de fabricación como de distribución y almacenaje.

POBLACIÓN DE DESTINO

Destinado a toda la población excepto a alérgicos e intolerantes a alguno de los ingredientes de su composición.

- NO APTO para celíacos / APTO para resto de intolerantes/alérgicos (*)
- APTO para veganos (*)

- APTO para ovolactovegetarianos
- APTO para lactovegetarianos (*)

(*) Tener en cuenta posibles trazas

FORMATOS Y DATOS LOGÍSTICOS

FORMATO: CAJA 4 KG - 2 BOLSAS DE 2 KG (2x2KG)		
CÓDIGO: 010009	ARTÍCULO: CHURRO RECTO (LARGO) 2x2KG FRISE	
	Medidas	490x275mm
	Peso neto	2 Kg
	Material	LDPE/LLDPE
	EAN13	8426007001710
	Medidas	37x22x18 (+/- 1) cm
	Peso neto	4 kg
	Material	Cartón ondulado
	DUN14	08426007001055
	Medidas	1,2x0,8x2,2 mts
	Peso neto	484 kg
	Número de cajas/base	11
	Número de alturas	11
	Número total de cajas	121

FORMATOS Y DATOS LOGÍSTICOS
FORMATO: CAJA 4 KG - 2 BOLSAS DE 2 KG (2x2KG)
CÓDIGO: 010008
ARTÍCULO: CHURRO RECTO (LARGO) 2x2KG ANÓNIMA

	Medidas	490x275mm
	Peso neto	2 Kg
	Material	LDPE/LLDPE
	EAN13	8426007001710
	Medidas	37x22x18 (+/- 1) cm
	Peso neto	4 kg
	Material	Cartón ondulado
	DUN14	08426007001727
	Medidas	1,2x0,8x2,2 mts
	Peso neto	484 kg
	Número de cajas/base	11
	Número de alturas	11
	Número total de cajas	121

FORMATOS Y DATOS LOGÍSTICOS

FORMATO: CAJA 4 KG - 4 BOLSAS DE 1 KG (4x1KG)

<u>CÓDIGO: 010012</u>	<u>ARTÍCULO: CHURRO RECTO (LARGO) 4x1KG FRISE</u>	
	Medidas	340x270 mm
	Peso neto	1 Kg
	Material	BOPP+PALAM
	Impresión	11/2022 13:44 31821010012L1
	EAN13	8426007001116
	Medidas	37x22x18 (+/- 1) cm
	Peso neto	4 kg
	Material	Cartón ondulado
	DUN14	18426007001113
	Medidas	1,2x0,8x2,2 mts
	Peso neto	484 kg
	Número de cajas/base	11
	Número de alturas	11
	Número total de cajas	121

FORMATOS Y DATOS LOGÍSTICOS

FORMATO: CAJA 3,5 KG - 7 BOLSAS DE 500g (7x500g)		
<u>CÓDIGO: 010015</u>	<u>ARTÍCULO: CHURRO RECTO (LARGO) 7x500g FRISE</u>	
	Medidas	270x270 mm
	Peso neto	500 gr
	Material	BOPP+PALAM
	EAN13	8426007001079
	Medidas	37x22x18 (+/- 1) cm
	Peso neto	3,5 kg
	Material	Cartón ondulado
	DUN14	18426007001076
	Medidas	1,2x0,8x2,2 mts
	Peso neto	423,5 kg
	Número de cajas/base	11
	Número de alturas	11
	Número total de cajas	121