

**Producto: Salchicha Congelada Calidad Festival (8/lb)**  
**Especificación. Número de documento: TBFEST008**

## **ESPECIFICACIONES**

**ESTAS ESPECIFICACIONES NO PUEDEN CAMBIARSE SIN EL CONSENTIMIENTO DE TASTY BAKE Ltd.**

**PRODUCTO: Salchichas Congeladas Calidad Festival**

**NOMBRE Y DIRECCION DEL PROVEEDOR:**

**NOMBRE DEL ENVASOR Y DEL FABRICANTE**

Es distinta

**DESCRIPTION OF PRODUCT**

**Salchicha Congelada Calidad Festival (8lb)**

**LISTA DE INGREDIENTES**

**Total de carne contenida: 32%.  
Pollo (19%), Agua, bizcocho (Contiene:  
Harina de trigo, aditivos E503, Cerdo (13%),  
chicharrón, corteza de pollo, grasa de pollo,  
condimentos (Contiene: sal, dextrosa,  
especias, potenciador del sabor E621  
de trigo, Aditivo E503 (ii), especias,  
Conservante E223, Azúcar, Emulsionante  
E451(i), Antioxidante E300,  
Colorante E120), Almidón de patata, Proteína  
de Soja, Colágeno de carne de vaca.**

**CODIGO DE PRODUCTO**

**TBFEST008**

**PAIS DE ORIGEN**

**England**

**Producto: Salchicha Congelada Calidad Festival (8/lb)**  
**Especificación. Número de documento: TBFEST008**

### **EMPAQUETADO**

**Nota: El empaquetado está libre de objetos de metal como cierres o grapas etc, tanto en el exterior como en el interior.**

	<b>Box</b>
<b>Peso por Caja</b>	<b>4.54 Kg</b>
<b>Unidades por paquete / envase</b>	<b>80 approx</b>
<b>Cajas por palet fila</b>	<b>15</b>
<b>Cajas por palet (max)</b>	<b>150</b>
<b>Altura Max. palet (m)</b>	<b>1.8 m</b>

	<b>Embalaje Primario</b>	<b>Embalaje Secundario</b>	<b>Envoltorio palet</b>
<b>Tipo de embalaje</b>	<b>Bolsa polietileno para alimentos</b>	<b>Carton Corrugado 150K/150T Kraft &amp; Flute</b>	<b>Polietileno</b>
<b>Color del Embalaje</b>	<b>Transparente</b>	<b>Marrón Estandar</b>	<b>Transparente</b>
<b>Dimensi. de Embalaje (L x A x A) y Calibre</b>	<b>570mm x 575mm 20 µm</b>	<b>270mmx x 230mm mm x 138 mm</b>	<b>N/A</b>
<b>Peso de Embalaje (g)</b>	<b>0.01225g</b>	<b>223g</b>	<b>N/A</b>
<b>Metodo de cierre</b>	<b>Parte alta en bolsa doblada</b>	<b>Cinta embalar blanca</b>	<b>N/A</b>

<b>Producto Terminado</b>		
<b>Apariencia Visual – interna y externa: Típica de salchicha cruda</b>		
<b>Textura de producto (cuando este cocinado): Firme “en bocado” no suave ni viscosa</b>		
<b>Sabor de prodcto: Típico de salchicha cocinada. Solo sabores intrínsecos del producto. Sin sabores amargos.</b>		
<b>Olor del Producto (cuando se cocina): Típico de salchicha cocinada. Sin olores desagradables.</b>		
<b>Color del producto: Carne rosada sin daños por frio</b>		
<b>Dimensiones del producto (Objetivo y tolerancia por unidad / corte suministrado) 56g – 57g / salchicha antes de congelación. Approx. 80 / caja</b>		
<b>Peso neto y volumen por caja / unid.: 4.54 Kg Min. Peso Neto</b>		
<b>Numero de corte por caja: N/A</b>		
<b>Peso Ecurrido: N/A</b>		
<b>Peso declarado: 4.54 Kg</b>	<b>T1 N/A</b>	<b>T2 N/A</b>
<b>Calidad: “A” Categoría</b>		
<b>Glaseado: N/A</b>		
<b>Defectos: (Ver parámetros de dimensiones en la parte superior)</b>		
<b>Productos de importación: No</b>		
<b>Productos extraños: No</b>		
<b>Vida del producto</b>	a) DESDE SACRIFICIO HASTA EL CORTE: N/A b) DESDE DIA PRODUCCIÓN HASTA CONGELACIÓN: MES + 1 dia b) DESDE PREPARACIÓN HASTA COCINAR: N/A c) DESDE DIA CONGELACION HASTA EMPAQUETADO: Mes + 1 dia c) VIDA UTIL: 12 meses desde Empaquetado (min. 70% en poder del cliente) d) DESDE ABERTURA DE LA CAJA: Consumir en 2 días	
<b>Caducidad: Consumir preferentemente antes fecha de caducidad</b>		

**Producto: Salchicha Congelada Calidad Festival (8/lb)**

**Especificación. Número de documento: TBFE008**

**Detalles de caducidad: Código lote, Fecha de producción, Fecha de consumo**

**Condiciones Almacenaje: Almacenar por debajo -18°C.**

**DECLARACIÓN DE INGREDIENTES**

INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDENTE *	Condiciones Físicas	País de origen	Fuente	Función	% al final producto
<b>Pollo/Corteza de pollo</b>	<b>Calidad A</b>	<b>EEC</b>	<b>Prove. Certificado</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>31.86%</b>
<b>Cerdo</b>	<b>Calidad A</b>	<b>EEC</b>	<b>Prove. Certificado</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>25.29%</b>
<b>Agua</b>	<b>Potable</b>	<b>UK</b>	<b>Prove. Certificado</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>24.78%</b>
<b>Bizcocho</b>	<b>Calidad A</b>	<b>UK</b>	<b>Prove. Certificado</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>12.65%</b>
<b>Esppecies</b>	<b>Calidad A</b>	<b>UK</b>	<b>Prove. Certificado</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>2.89%</b>
<b>Proteína de Soja</b>	<b>Calidad A</b>	<b>UK</b>	<b>Prove. Certificado</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>1.52%</b>
<b>Almidón de Patata</b>	<b>Calidad A</b>	<b>EEC</b>	<b>Prove. Certificado</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>1.65%</b>

Esppecies	País de Origen	Fuente	Función	% Mezcla
<b>Sal</b>	<b>UK</b>	<b>Proveedor aprobado</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>&lt;57%</b>
<b>Dextrosa</b>	<b>EEC</b>	<b>Proveedor aprobado</b>	<b>Ingrediente</b>	
<b>Esppecies (pimienta blanca, nuez moscada, macis, jengibre, pimienta de cayena)</b>	<b>Far East</b>	<b>Proveedor aprobado</b>	<b>Ingrediente</b>	
<b>Potenciador del sabor E621 (Glutamato monosódico)</b>	<b>EEC/Far East</b>	<b>Proveedor aprobado</b>	<b>Ingrediente</b>	
<b>Conservante E223 (Metabisulfito sódico)</b>	<b>EEC</b>	<b>Proveedor aprobado</b>	<b>Ingrediente</b>	
<b>Azúcar</b>	<b>EEC</b>	<b>Proveedor aprobado</b>	<b>Ingrediente</b>	
<b>Emulgente E451</b>	<b>M. East</b>	<b>Proveedor aprobado</b>	<b>Ingrediente</b>	
<b>Antioxidante E300</b>	<b>Far East</b>	<b>Proveedor aprobado</b>	<b>Ingrediente</b>	
<b>Colorante E120 (Cochinilla)</b>	<b>S.America</b>	<b>Proveedor aprobado</b>	<b>Ingrediente</b>	

**Ejemplo típico: (Cantidades de componentes (por 100 kg) en la mezcla antes del procesamiento)**

**Ayudas para el procesamiento / ingredientes no declarados**

Componente (incluir número E)	Función	% en el producto final
<b>Emulgente E451 (Trifosfatos)</b>	<b>Agente obligatorio</b>	<b>&lt;0.5%</b>

**Producto: Salchicha Congelada Calidad Festival (8/lb)**  
**Especificación. Número de documento: TBFEST008**  
**Colorantes/Saborizantes**

<b>Escribe (incluido el nºE)</b>	<b>Natural/Natural idéntico/artificial</b>	<b>% en el producto final</b>
<b>E120</b>		
<b>Potenciador del Sabor E621 (Glutamato monosódico)</b>		<b>&lt;0.5%</b>
<b>Colorante E120</b>		<b>&lt;0.5%</b>
<b>Declaración de ingredientes sugeridos</b>		
<b>Salchicha</b>		

## **APPCC**

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y EMBALAJE:  
(Ver hojas adjuntas)

**Producto: Salchicha Congelada Calidad Festival (8/lb)**

**Especificación. Número de documento: TBFEST008**

**APPCC**

**Seguridad PCCs (Puntos Críticos de Control)**

Fase	Control	Límites de Operación	Seguimiento
<b>Entrada</b>	<b>Inspección</b>	<b>Tratamiento Térmico empleado</b>	<b>En cada recepción (100% de la inspección)</b>
<b>Enfriamiento/Congelación de los productos</b>	<b>Temp.Control</b>	<b>Por debajo de -12°C</b>	<b>2 veces al día</b>
<b>Productos congelados</b>	<b>Temp.Control</b>	<b>Por debajo de -12°C Dentro de los 30 min</b>	<b>Cada lote</b>
<b>Detección de metales</b>	<b>Inspección</b>	<b>Metales ferrosos 3,0 mm Metales NO ferrosos 3,5 mm Acero 5,00 mm</b>	<b>100% inspección</b>
<b>Temperatura del producto final</b>	<b>Inspección de cada lote</b>	<b>Por debajo de -12°C</b>	<b>Temperatura de Control por cada lote</b>

**PC (Puntos Críticos)**

<b>Inspección de la Carne picada</b>	<b>Inspección</b>	<b>Especificación de fábrica</b>	<b>100 % de la inspección antes del picado</b>
<b>Condiciones de la carne picada</b>	<b>Inspección</b>	<b>Especificación de fábrica</b>	<b>En cada lote</b>
<b>Tamaño de la salchicha</b>	<b>Inspección</b>	<b>Peso (56g -57g)</b>	<b>En cada lote</b>
<b>Código de bolsas y cajas</b>	<b>Inspección</b>	<b>De acuerdo al código (Mes/año)</b>	<b>En cada lote</b>
<b>Pesaje</b>	<b>Inspección</b>	<b>Especificaciones del cliente (4,54 Kg/caja)</b>	<b>100% inspección (al peso neto mínimo)</b>

**Producto: Salchicha Congelada Calidad Festival (8/lb)**

**Especificación. Número de documento: TBFEST008**

**PROCEDIMIENTOS PARA ASEGURAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL:**

TEST FOR	Metodología	Frecuencia	Nivel mínimo, central y máximo
<b>Peso de la caja/etiquetado</b>	<b>Parámetros físicos</b>	<b>100% Inspección</b>	<b>100% peso de las cajas</b>
<b>Metal</b>	<b>Detección de metales</b>	<b>100% Inspección</b>	<b>100% Cajas etiquetadas correctamente</b>
<b>Temp. Congelación óptima</b>	<b>Parámetros físicos</b>	<b>Cada lote</b>	<b>Materiales: Ferrosos 3.0 mm No ferrosos 3.5 mm Acero 5.0 mm</b>
<b>Temp. del product final. Según el tamaño de las salchichas y el contenido en carne.</b>	<b>Parámetros físicos</b>	<b>Cada lote</b>	<b>Pico &lt;-12°C</b>
	<b>Métodos Estandarizados</b>	<b>Cada lote</b>	<b>Pico &lt;-12°C</b>
			<b>(Ver pág. 5) Máx. 34% Min 32%</b>

<b>Parámetros microbiológicos</b>			
	<b>Límite por gramo</b>	<b>Investigación</b>	<b>Frecuencia del muestreo</b>
<b>TVC</b>	<b>&lt;1x10E6</b>	<b>&gt;8x10E6</b>	<b>Según la producción semanal</b>
<b>Coliformes</b>	<b>&lt;10x10E3</b>	<b>&gt;5x10E4</b>	
<b>E coli</b>	<b>&lt;100</b>	<b>&gt;1x10E3</b>	
<b>S. aureus</b>	<b>20</b>	<b>&gt;100</b>	
<b>Salmonella</b>	<b>Ausencia en 25g</b>	<b>Presentes en 25g</b>	
<b>Listeria</b>	<b>Ausencia 25g</b>	<b>Presentes en 25g</b>	

Por favor, indicar el nombre de cualquier laboratorio interno o externo que lleve a cabo los análisis microbiológicos o químicos.

Tipo de Acreditación o Certificación del Laboratorio.

**Producto: Salchicha Congelada Calidad Festival (8/lb)**  
**Especificación. Número de documento: TBFEST008**

**INFORMACIÓN SOBRE INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS:**

Información dietética especial

¿El producto está libre de?

	SÍ	NO	Presencia atribuida a:
Leche, productos lácteos, lactosa	√		
Productos lácteos no pasteurizados	√		
Huevos o productos a base de huevos	√		
Trigo y derivados		√	<b>Harina de trigo</b>
Gluten		√	<b>Harina de trigo</b>
Maíz y derivados	√		
Soja o derivados	√		
Mostaza	√		
Apio	√		
Levadura	√		
Azúcar añadida		√	<b>Dextrosa</b>
Cacahuets o aceite de maní	√		
Frutos secos o derivados	√		
Semillas o aceites de sésamo	√		

**¿Es el producto apto para...?**

	SÍ	NO	Si NO, ¿Porque razón?
Vegetarianos		√	<b>Carne de salchicha</b>
Veganos		√	<b>Carne de salchicha</b>
Diabéticos	√		

¿Es el product una Fuente de...?	SÍ	NO	Presencia atribuida a...
Histamina		√	
Fenilalanina		√	
Otros: por ejemplo, polioles (incluido sorbitol)		√	
Tartrazina		√	

**Producto: Salchicha Congelada Calidad Festival (8/lb)**

**Especificación. Número de documento: TBFEST008**

¿Está el producto libre de...?	SÍ	NO	Presencia atribuida a...
Carne o derivados cárnicos	√		
Leche de vaca	√		
Ajo	√		
Derivados de coco	√		
Moluscos	√		
Crustáceos	√		
Pescado	√		<b>En caso afirmativo, indique si es apto para delfines</b>
Antioxidantes		√	<b>E300 (Ácido ascórbico)</b>
Conservantes		√	<b>E223 (Metabilsufito de sodio)</b>
Edulcorantes	√		
Colorantes		√	<b>E120 Cochinilla</b>
Potenciadores	√		<b>Naturales o artificiales</b>
Potenciador del sabor		√	<b>E621 Glutamato monosódico</b>
Solventes extractivos	√		
Otros aditivos	√		

Otros	YES	NO	Detail
Contenido en carne		√	<b>Máx 34% Min. 32%</b>
Alcohol	√		
Orgánicos	√		<b>Aprobación:</b>

**Sal**

	SÍ	No
¿Contiene el producto sal?	√	
¿A qué nivel?	<b>&lt;2 % en el producto final</b>	
¿Cuál es su función?	<b>Procesada</b>	
¿Es posible reducir el contenido en sal?	<b>No</b>	

**Irradiación**

	SÍ	No
¿Algún ingrediente o producto final ha sido irradiado?		√
Si sí, cuáles de ellos		



**Producto: Salchicha Congelada Calidad Festival (8/lb)**

**Especificación. Número de documento: TBFEST008**

**Alimentos GM “Genéticamente modificados”**

	SÍ	NO	Presencia atribuida a
¿Contiene el producto...? Soja, maíz o derivados de estos ingredientes		√	
¿Ha sido químicamente modificado?		√	
¿Posee verificación de producto GM...?	√		*General
¿Utiliza el producto enzimas?		√	Si sí, indica el tipo
¿Han sido las enzimas producidas por tecnología genética? Por ejemplo, el queso		√	
¿Posees resultados de los test PCR o certificación IP para la verificación del estado GM?		√	
¿La alimentación del animal está libre de GM?(Incluir al ganado leche que produce productos lácteos)		N/a	
¿En algunos de los productos se utiliza la proteína derivada del sebo y despojo de mamíferos o aves?		N/a	
¿La comida para las gallinas ponedoras está libre de GM?		N/a	

**Bienestar de los animales (Si se aplica)**

<b>Cerdo o productos derivados</b>	SÍ	No
El cerdo ha sido criado sin ataduras, ni habitáculos estrechos	√	

<b>Proveedores de huevos y cortes primarios de carne y aves de corral (excluido el pato)</b>	Yes	No
¿Los esquemas actuales de bienestar para los animales se ajustan a los estándares establecidos en la política RSPCA Freedom Foods?	√	

**Carne y productos cárnicos**

	SÍ	No
<b>¿Contiene el producto derivado de los animales?</b>	SÍ	
Si, sí; elija una opción: Carne de pollo, piel o grasa de pollo; cerdo		
¿El producto contiene carne recuperada mecánicamente?		No
¿El producto contiene carne Baader?		No
¿Cuál es la cantidad de agua contenida en el producto cárnico final?	<b>51.1% Humedad (por análisis)</b>	
¿El producto contiene gelatina añadida, y de ser así de qué especie?		
¿Se utilizan extensores de carne en cualquiera de los productos?		
Si la grasa y la piel están presentes en la carne, están en niveles naturalmente asociados con la cantidad de músculo		
Tipo de corte de la carne del producto.	<b>Muslos de pollo, Corteza de cerdo, piel de pollo</b>	

**Producto: Salchicha Congelada Calidad Festival (8/lb)**
**Especificación. Número de documento: TBFEST008**
**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**
**Ubicación del Laboratorio:**
**Contacto:**
**Acreditación o Certificación UKAS o reconocimiento nacional**

Estándar Nutricional	Por 100g producto contenido	Estado Analítico / Teórico (especificar analítico método / fuente de datos teóricos)
<b>Energía KJ</b> (Prot*17 Carb*17Fat*37)	<b>1109kj/100g</b>	<b>Análisis</b>
<b>Energía Kcal</b> (Prot*4Carb*4Fat*9)	<b>265kcal/100g</b>	
<b>Proteína (g)</b> (N x 6.25)	<b>10.2g</b>	
<b>Total, Grasas</b> <b>De los cuáles ácidos grasos saturados</b> Ácidos grasos monosaturados Ácidos grasos polisaturados Ácidos grasos Trans <b>Colesterol (mg)</b>	<b>17.4g</b> <b>6.7g</b> <b>9.3g</b> <b>2.4g</b>	
<b>Fibra dietética [as AOAC] (g)</b>	<b>1.8g</b>	
<b>Carbohidratos (g)</b> De los cuáles Azúcares (g) (sacarosa) Polioles (g) Almidón (g)	<b>18.5g</b> <b>3.3g</b> <b>10.5g</b>	
<b>Sodio total (mg)</b>	<b>870mg</b>	
<b>Sal añadida [de formulación] (g)</b>	<b>1.8g</b>	
<b>Contenido de carne magra (g)</b>	<b>32.6</b>	
<b>Contenido total de carne (g)</b>	<b>43.5</b>	
<b>Potasio total (mg)</b>	<b>Mg</b>	
<b>Ácidos orgánicos (g)</b>		
<b>Alcohol [aplicable] (g)</b>		
<b>Otros elementos relevantes</b> (e.j. Calcio, Vitaminas o Hierro)		

**Producto: Salchicha Congelada Calidad Festival (8/lb)**  
**Especificación. Número de documento: TBFEST008**

### **INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD**

Se prestará atención a las obligaciones de los fabricantes y proveedores de las sustancias en virtud de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo de 1974 (Sección 6) enmendada por la Ley de Protección al Consumidor de 1987. Particularmente, con respecto a cualquier peligro para a salud en el sentido del Control de Sustancias Peligrosas para la Salud, reguladas en 1994.

Los envases individuales y embalaje externo deben contener el símbolo de peligro apropiado, frases “R” y “S” y de advertencia de inflamabilidad y punto de inflamación (cuando corresponda). También deben incluirse en la etiqueta las condiciones que se deben tener en cuenta al manipular y usar estas sustancias.

### **OTRA INFORMACIÓN**

**La tercera parte de la inspección: El Mantenimiento de la acreditación en fábrica de la BRC or EFSIS Higher Level Accreditation**  
**Equipo de inspección: UKAS Approved**

### **GARANTÍA**

Se garantiza que los productos alimenticios, el empaquetado y etiquetado (en lo sucesivo “el producto”) conforme a todos los requerimientos legales UK. Correspondientes, y a todo lo relevante a la legislación E.E.C, incluyendo pesos y acciones de medidas, actos alimentarios, actos de seguridad alimentaria y niveles máximos de residuos de plaguicidas en las reglamentaciones alimentarias.

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](http://www.alcruzcanarias.com)