

# 1. DESCRIPCIÓN

Mezcla de una variedad de frutas rojas y negras (BAYAS) que han sido obtenidas de materia prima fresca y sana. Las frutas han sido previamente clasificadas y limpiadas con los máximos estándares de calidad y seguridad alimentaria para posteriormente ser individualmente congeladas (IQF). Una vez congeladas se mezclan, envasan y almacenan (-18°C) para preservar sus condiciones y características.

Nombre científico: Variedad:

Origen: UE – fuera de UE

Ingredientes: Grosella roja (40 %), fresa (25%), arándano cultivado (15%), guinda (10%),

mora (10 %),

El contenido de cada ingrediente puede variar un ±10%

### 3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color Típico para la mezcla de bayas.

Sabor / Olor Típico de la mezcla de bayas, sin notas desagradables.

Presentación Frutas saludables, libres de daños causados por plagas y enfermedades.

Textura Frutas congeladas, sin grumos permanentes.

#### 5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

\*Se toma como referencia la normativa EU No.2073/2005

Tipo	Objetivo *	Maximo *
r!:	<10 cfu/g	<1000 cfu/g
E. coli	No detectado /25g	<100 cfu/gr
Listeria monocytogenes	No detectado /25g	No detectado /25g

- Salmonella



# 6. DEFECTOS

Parámetros	Tolerancia (por 1000 gr)
a. Bloques - Agrupaciones permanente	< 5 %
b. Daños por plagas y enfemedades	< 1.5 %

### 7. VALORES NUTRICIONALES

	Por 100g
Energía	263 kJ / 62 kcal
Grasas	<0,5 g
De las cuales saturadas	<0,1 g
Carbohidratos	12,4g
De los cuales azúcares	7,3g
Fibra	3,3g
Proteína	1,0g
Sal	<0,01 g

### 8. ALMACENAMIENTO Y CONDICIONES DE TRANSPORTE

TEMPERATURA DE ALAMACENAJE Cámara & Retail & Consumidor -18°C VIDA ÚTIL 24 meses a -18° C

# 9. EMBALAJE Y ETIQUETADO

Envase primario Bolsa plástico de alta o baja densidad de pendiendo del formato

Envase secundario Cajas de cartón

Peso Dependiendo del formato, Totes, 10 kg, 4x2,5 kg, 5x1kg etc.

Etiquetado Nombre de producto / Nombre y dirección del Importador – Distribuidor /

Marcaje que permite la identificación de lote / Peso / Vida de consumo

preferente / Información sobre el contenido: proteger contra la

descongelación.



# 10. INSTRUCCIONES DE USO / PREPARACIÓN

Coloque en el refrigerador durante 3-4 horas antes de usar. No volver a congelar una vez descongelado

#### 11. USO ESPERADO

El producto está destinado para el consumo humano y se puede utilizar sin ningún procesamiento adicional.

El producto no tiene ningún grupo específico de usuarios.

Después de la descongelación sugerida se puede utilizar para todo tipo de recetas de repostería, batidos etc...

# 12. LEGISLACIÓN APLICABLE

Contenido de metales Pesados En base con la actual Legislación de la UE Reglamento

2023/915 (deroga a 1881/2006) y sus actualizaciones

Residuo de Pesticidas En base con la actual Legislación de la UE Reglamento

396/2005 y sus actualizaciones

GMO En base con la actual Legislación de la UE Reglamento

1829/2003 y sus actualizaciones

Alérgeno No contiene, en base con la actual Legislación de la

UE Reglamento 1169/2011 y sus actualizaciones

Otros contaminantes En base con la actual Legislación de la UE

Ionización No

Etiquetado En base con el Reglamento 1169/2011 para UE

Para más información sobre Legislación Europea de los alimentos, por favor encuéntrela en el siguiente enlace:

http://eur-lex.europa.eu



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