

ZANAHORIAS CORTADAS 14/18 mm



Características

- Ausencia de OMG's
- Restos de pesticidas : según la legislación europea (cf. www.fytoweb.fgov.be)
- Metales pesados: según la legislación europea (belga).
- Ausencia de aditivos
- Zanahoria muy fina (14/18 mm)

. *Etapas 1:* las zanahorias se pelan a vapor, se limpian, se lavan y las piedras se quitan.

. *Etapas 2:* las zanahorias se escaldan (peroxidasa-negativa) y se enfrían.

. *Etapas 3:* las zanahorias se congelan de manera IQF hasta alcanzar una temperatura de al menos – 20 °C

. *Defectos:** ausencia de materiales extrañas

* manchas oscuras > 6mm : máx. 4 pzs/500g

* manchas oscuras 3 – 6 mm : máx. 8 pzs/500g

* puntas verdes: máx. 10 pzs/500 g

* Hendiduras (hendidura > 2 mm anchura o > ½ largura de la zanahoria): máx. 10 pzs/500g

- Información nutritiva (gramo / por 100 gramos):

. *Energía* :146.3 kJ – 34.8 kcal

. *Grasas:*0.0

. *de las cuales saturadas:*0.0. *Hidratos de carbono:*6.7

. *de los cuales azúcares:*6.5

. *Proteínas:*0.4

. *Sal:0.095*

- Países de origen: Países Bajos, Bélgica

Características microbiológicas

- Micro-organismos aerobios totales: < 10⁵ / g
 - Coliformes: < 10³ / g
 - E-Coli: < 10² / g
 - Levaduras & hongos: < 10³ / g
 - Salmonella: ausente / 25 g
 - Listeria: < 10² / g
-

Dimensiones del producto

- diámetro: 14-18mm: máx. 15 % > 18 mm
 - longitud: 45-55 mm: máx. 5 % < 20 mm
-

Proceso de embalaje

- E-código ("e"): conforme los reglamentos
 - Surtido óptico
 - Detector de metal: . Cada línea de embalaje es equipado de un detector de metal
 - . El laboratorio controla cada línea de embalaje al menos una vez cada 2 horas.
 - . Sensibilidad: - 2.0 mm Fe
 - 3.0 mm acero inoxidable
 - 3.0 mm Non-Fe
-

Embalaje



4x2.5 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 420 mm

Espesor: 55 μ m

Peso: 12.19 g

Peso neto: 2500 g

EAN-código: 5 413408 10302 3

- Caja

Color: marrón

Peso: 223.4 g

Dimensiones: 365x232x200 mm

EAN-código: 5 413408 42416 6

- Paletización: 9 x 12 cajas = 1 080 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)

Almacenaje y conservabilidad

- Conservabilidad a temperatura constante de -18°C : 30 meses después del embalaje

- Código: L x yyy z ww D

x = última cifra del año de envase

yyy = día de envase

z = turno de envase (A, B ou C)

ww = línea de envase (01, 02, 03, 04, 05, ...)

- Temperatura del almacenaje (en la fábrica): máx. -20°C
 - Transporte: . temperatura al cargar: máx. -18°C
 - . temperatura al transportar: máx. -20°C
 - Temperatura del almacenaje durante la distribución: máx. -18°C
-

Conservación y modo de empleo por el consumidor

- Conservación en el congelador:

-6°C: 2 días

-12°C: 1 mes

-18°C: consulte la fecha de caducidad

- Modo de empleo:

Preparar las verduras sin descongelar como si fueron frescas, pero cocerlas un poco menos (6 – 8 minutos). Añadir sal y especias al gusto.

Las verduras también se pueden preparar en un horno de microondas.

No volver a congelar un producto descongelado.

Alergenos

Alergenos	Presencia en producto?	Concentración
Cereales que contienen gluten (p.ej. trigo, centeno, cebada, avena, ...) y productos a base de estos cereales	No	
Mariscos y productos a base de mariscos	No	
Huevos y productos a base de huevos	No	
Pescado y productos a base de pescado	No	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	
Soja y productos a base de soja	No	
Leche y productos a base de leche (lactosa incluida)	No	
Aquenios * y productos a base de aquenios *	No	
Apio y productos a base de apio	No	
Mostaza y productos a base de mostaza	No	
Sésamo y productos a base de sésamo	No	
Dióxido de azufre y sulfitos, expresado como SO ₂ , en concentraciones de 10 mg / kg o 10 mg / l	No	
Lupino y productos a base de lupino	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	

* almendras (*Amygdalus communis* L.) , avellanas (*Corylus avellana*) , nueces (*Juglans regia*) , anacardos (*Anacardium occidentale*) , pacanes (*Carva illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch) , nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*) , pistachos (*Pistacia vera*) , nueces de macadamia (*Macadamia ternifolia*)

Declaración general

Declaramos que nuestra producción está libre de material de vidrio.

Declaramos que nuestros productos y ingredientes no son tratados con radiación o gas.

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