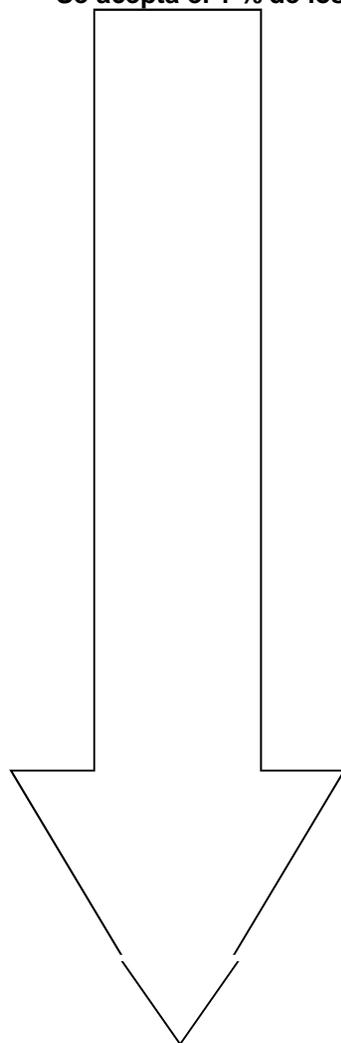


ALIMENTOS DE CALIDAD

PRIVADO Y CONFIDENCIAL

| | |
|--|---|
| EMPRESA | Al Cruz Canarias |
| TÍTULO DE ESPECIFICACIÓN Paquete Peso Fijo | Lonchas Corteza Menos Lomo Bacon- Catering |
| CÓDIGO DEL PRODUCTO | B500C |
| INGREDIENTES | Bacon con agua añadida, cerdo 86%, agua, sal, conservantes E252, E250, Antioxidante E301 |
| MÉTODO DE CURADO | C I B |
| CONGELACIÓN RÁPIDA Y TEMPLADO | El tocino se coloca en rejillas de congelación y se coloca en un congelador rápido a -14°C. durante 12 horas hasta alcanzar la temperatura central del producto de -11°C (+/-1°C). La explosión cambia automáticamente a una temperatura de mantenimiento de -10°C. |
| PRENSADO | Todas las piezas se presan utilizando la forma y el tamaño de matriz adecuados. Las piezas prensadas se vuelven a colocar en los estantes del congelador y se colocan en una sala de espera para permitir que las temperaturas se estabilicen para el rebanado. |
| REBANAR | El producto se transfiere a la línea de rebanado según sea necesario. El tiempo máximo fuera de la sala de espera es de 30 minutos. Los códigos de producto se transfieren a los registros de corte para la trazabilidad |
| EMBALAJE | No son aceptables las microarrugas ni el rizado de la película excesivos. Los bordes deben estar grabados y sellados secundariamente. Los bordes deben cortarse limpiamente sin bordes sueltos y debe evitarse una película excesiva. Se eliminan los paquetes quemados y flojos. La etiqueta del paquete se debe aplicar firme y directamente en el paquete. |

Se acepta el 1 % de los paquetes con fugas debido a la manipulación por parte de terceros



PESO

PACK

METAL DETECCIÓN

ETQUETA Y CAJA

ALMACENAMIENTO

DISTRIBUCIÓN

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Por 100 g.

| | | |
|-----------------|------|----------|
| Energía | Kcal | 268 |
| | KJ | 1121 |
| Proteína | g. | 32.44 g. |
| Grasa | g. | 15.38 g. |
| De las cuales | | |
| Saturadas | g. | 6.50 g. |
| Mono-saturadas | g. | 7.20 g. |
| Poliinsaturadas | g. | 0.90 g. |
| Sodio | g. | 1.83 g. |

CALIDAD DE CONTROL
Temperatura ambiental

Todas las áreas de producción y enfriadores se monitorean continuamente en un sistema informático central

Materias primas

Control de temperatura a la llegada.

Mercancías en auditoría de calidad.

Análisis químicos y microbiológicos semanales.

Control de Producción

Controle el peso de una caja cada 60 minutos. Verifique la etiqueta y la fecha de caducidad cada 60 minutos. Controles de calidad en línea, 100% del producto final. Grosor de la lonja / recuento cada 60 minutos. Temperatura de despacho cada despacho.

Muestreo organoléptico de cada carga.

Análisis químicos y microbiológicos semanales

Detección de metales continua en línea, detector verificado cada hora.

Acero inoxidable de 6,50 mm, no ferroso de 4,0 mm, ferroso de 3,0 mm (detector de metales Loma - correa retráctil).

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

El producto debe tener un sabor a tocino fresco y no excesivamente salado.

El producto debe tener un curado parejo y libre de contaminación.

El producto debe estar libre de sabores y olores desagradables.

El producto ahumado debe tener un sabor 'ahumado' consistente. Un humo fuerte que dé un sabor acre es inaceptable.

ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS

| | Objetivo | Maximo |
|--------------------|-----------|-----------------|
| T.V.C. en 30°C | <1 x 10e5 | 1 x 10e6 cfu/g |
| Coliformes | <1 x 10e2 | 1 x 10e3 cfu/g |
| Estafilococo áureo | <250 | >250 cfu/g |
| E.coli | <1 x 10e2 | >1 x 10e2 cfu/g |
| Clostridios | <10 | >10 cfu/g |

ESTÁNDARES QUÍMICOS

| | Minimo | Objetivo | Maximo |
|---------------|--------|----------|---------|
| Added Water | | 7.50% | <10% |
| Sal añadida | 2.80% | 3.40% | 4.00% |
| Nitrito | 30 ppm | 100 ppm | 150 ppm |
| Nitrato | | | 150 ppm |
| Antioxidantes | | | 250ppm |

ESTADO GM

Libre de ingredientes genéticamente modificados.

Intolerancia a la comida

Libre de lo siguiente:

 Productos lácteos y derivados
 Gluten

 Soja y productos de soja
 Colores azoicos
 MSG y glutamatos

 Productos de huevo y derivados Trigo y productos de trigo Nueces y productos de nueces
 BHA/BHT
 Benzoatos
 Extracto de levadura

No apto para vegetarianos ni veganos
ETIQUETA
FILM

| | |
|---------------------|----------|
| Poliéster laminado. | Colores |
| Web superior | Sencillo |
| Red inferior | |

CARTON

| | |
|------------------------|------|
| Código del cartón | R |
| Cartón kraft corrugado | |
| Longitud | 310 |
| Ancho | 224 |
| Altura | 238 |
| Peso | 355G |
| Cajas por capa | 16 |
| Capas por palet | 7 |

CONDICIONES GENERALES
DE SUMINISTRO

Todos los productos serán producidos bajo condiciones aprobadas por la EHO e inspectores de clientes autorizados. Todos los productos suministrados serán de calidad comercial, libres de contaminación y defectos (dentro de las tolerancias, si las hubiere, descritas en la especificación) y cumplirán plenamente con toda la legislación pertinente del Reino Unido y la CE (en particular, la Ley de Seguridad Alimentaria de 1990) y todos los reglamentos y pedidos realizados debajo.

El embalaje deberá ser adecuado para su propósito y cumplir con toda la legislación pertinente (en particular, la legislación sobre Materiales y Artículos en contacto con alimentos).