



ALCRUZ
CANARIAS



1. Especificación del producto

Peso neto - 1250 g
Vegetariano y sin gluten

Lista de ingredientes:	%	Desintegración	ALÉRGENOS
Alforfón	27.00	agua, trigo sarraceno	-
Espinaca	13.00		-
Guisantes	13.00		-
Habas peladas	13.00		-
Arroz con brócoli	13.00		-
Aceite de oliva	5.50		-
Cebolleta	5.00		-
Mostaza	3.65	agua, semillas de mostaza, vinagre de etilalcohol, sal, cúrcuma	MOSTAZA
Miel	2.50		-
Vino blanco vingar	1.70		-
Agua	1.60		-
Sal	1.00		-
Pimienta	0.05		-

Lista de ingredientes:: Verduras 57% (espinacas, guisantes, habas peladas 13%, arroz brócoli, cebolleta), buckwheat 27 % (water, buckwheat), sauce 16% (olive oil, mustard 3.7% (water, mustard seeds, ethylalcohol vinegar, salt, turmeric), honey 2.5%, white wine vinegar, salt, pepper).

2. Dimensiones del producto

3. El concepto

Desarrollado por chefs para chefs ...

- Fresco congelado: una alternativa a las ensaladas frescas tradicionales.
- Premium: a higher dimensions in order for you men
- Preparación simple: solo descongelación



4. Organoléptico

Olor: Olor a mostaza dulce

Apariencia: color verde típico

Sabor : sabor a verduras verdes dulces con un toque de mostaza

5. Fecha de caducidad y almacenamiento

Caducidad: 24 meses a partir de la fecha de envasado.

Almacenamiento:

. Congelador de frigorífico: 48 h

. Congelador : - 6 °C: 2 días

- 12 °C : 1 mes

- 18 °C: mirar fecha de caducidad

Advertencia: Nunca vuelva a congelar productos descongelados

Código del producto : L xxxxxxx D

Xxxxxxx = número de orden de embalaje, número interno único

Temperatura

- Temperatura de almacenamiento (congelador de fábrica): máx. -20 °C

- Transporte: temperatura de carga: máx. -18 °C

temperatura de transporte: máx. -20 °C

- Temperatura de almacenamiento en distribución: máx. -18 °

6. Cocinar - instrucciones

Vaporizador combinado (= método de preparación preferido):

Poner el contenido de 1 bolsa en ½ bandeja gastronorm. Introducir la bandeja en el horno de regeneración durante 10-12 minutos a 135°C.

Microondas: Poner la cantidad deseada de verduras en un plato cómodo y tapado. Ponga el plato en el microondas durante 7 minutos (para 500 g) o 12 minutos (para 1000 g) a 1000 vatios.

Sartén: Pon 500g de verduras congeladas en una sartén con 2-3 cucharadas de aceite. Cocine a fuego lento durante 7-8 minutos a fuego medio, revolviendo ocasionalmente.

Uso en frío: Dejar descongelar durante 16 horas en el frigorífico en un recipiente adecuado y consumir antes de 24 horas.

7. Especificación microbiológica

Organismo	Valores
Recuento total de placas aeróbicas a 30°C	< 1. 0 x 10 ⁶ cfu/g
Coliformes	< 1,0 x 10 ⁴ ufc/g
Y. coli	< 100 UFC/g
Salmonella	Ausente / 25 g
Listeria monocytogenes	< 10 / g
Levadura y mohos	< 10 ⁴ UFC/g

8. Información nutricional por 100 g

	Por 100g	
Energía	550	Kj
	131	Kcal
Gordo	6.3	g
de los cuales grasas saturadas	1. 0	g
Carbohidratos	14. número arábigo	g
de los cuales azúcares	3. 3	g
Fibra	2.9	g
Proteína	3. 7	g
Sal	1. 15	g

9. Presencia de alérgenos

Alérgeno	Presencia
Gluten	-
Crustáceos	-
Huevo	-
Pescado	-
Cacahuetes	-
Soy	-
Leche de vaca	-
Frutos secos *	-
Apio	-
Mostaza	+
Sésamo	-
Dióxido de azufre y sulfitos (E220-E228)	-
Altramuz	-
Moluscos	-

* Almond (*Amygdalus communis* L.), hazelnut (*Corylus avellana*), walnut (*Juglans regia*), cashewnut (*Anacardium occidentale*), pecan (*Carya illinoensis* (*Wangenh.*) *K. Koch*), Brazil nut (*Bertholletia excelsa*), pistacho (*Pistacia vera*), Nuez de macadamia y nuez de Queensland (*Macadamia ternifolia*)

10. Imagen



11. Embalaje

11.1 Proceso de envasado

- E-code (“e”): de acuerdo con la normativa
 - Detección de metales:
 - . Un detector de metales en cada línea de envasado
 - . Cada línea de envasado es controlada al menos una vez cada dos horas por el laboratorio
- Sensibilidad: - 2,0 mm Fe
- Acero inoxidable de 3,0 mm
 - 3,0 mm sin hierro



11.2 Embalaje 4 x 1250 g

ESTUCHE DE ALUMINIO

Materia l: Low Density PolyEtheen 70 µm

Color: marrón

Dimensiones : 530x330 mm

Dimensiones: 330 x 240 x 120 mm

Neto weight: 1250 g

Weight: 184 g

EAN foil : 5413408991026

EAN carton: 5413408981027

- Paletización :

10 cajas/capa x 12 capas = 600 kg / palet (neto) (palet EURO)

14 cartoncs/capa x 12 capas = 840 kg / palet (neto) (palet INDU)

12. Declaración

- Declaramos que nuestras áreas de producción están libres de material de vidrio.
- Declaramos que bajo ninguna circunstancia los productos e ingredientes son tratados con radiación o gas.
- Al Cruz Canarias Menu a re BRC, IFS and ISO 140 0 1 c e r t i f i e d.
- Dardico is ISO 14001 and ISO 9001 certified.
- Libre de OGM
- Restos de plaguicidas: de conformidad con la legislación de la UE (belga) _ <https://fytoweb.be/welcome>
- Libre de aditivos
- Metales pesados: siguiendo la legislación de la UE (belga)