

1. Specification of the product

Peso neto - 1250 g

Apto para veganos sin gluten

Ingredientes:	%	Desglose	ALÉRGENOS
Tomates	22.00		-
Quinoa	16.50	Agua, quinoa	-
Col rizada	15.00		-
arroz integral	12.50	Agua, arroz integral	-
soja	9.42		SOJA
cebolla roja	7.50		-
Puerro	5.30		-
	11.78	Aceite de girasol, agua, tomate concentrado, sal, azúcar líquido, condimento indio, curry en polvo	CELEALES

Lista de ingredientes: Verduras 59% (tomates 22%, col rizada 15%, soja, cebolla roja, puerro), quinoa 16,5% (agua, quinoa), arroz integral 12,5% (agua, arroz integral), salsa 12 % (aceite de girasol, pasta de tomate concentrada, azúcar líquido (azúcar, agua), sal, hierbas (apionabo), curry en polvo).

2. Dimensiones de los productos

- Tomates 12x12
- Col rizada:: Size: 20/40 mm
- Cebolla roja; 10x10

3. Concepto

Nuestras ensaladas premium "descongelar y servir" son un concepto de ensaladas completas, inmediatamente listas para servir después de descongelarlas.

Desarrollado por chefs para chefs... col rizada

- Fresco congelado: una alternativa a las tradicionales ensaladas frescas.
- Premium: una dimensión más alta para tu menu
- Preparación sencilla: solo descongelación
- Uso multifuncional: para cada tipo de servicio de comida o aplicación de catering



4. Organoléptico

Olor: : Tomato /-ketchup smell
Apariencia : típico color of rice & tomatoes
Sabor : sabor crujiente de col rizada y tomates

5. Fecha de caducidad y almacenamiento.

Caducidad: 18 meses a partir de la fecha de envasado.

Almacenamiento:

. Congelado : - 18 °C: ver fecha de caducidad
Advertencia: nunca volver a congelar productos descongelados

Código de producción : L xxxxxxx D

Xxxxxxx = número de orden de embalaje, un 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 °C

6. Instrucciones de cocinado

Dejar descongelar durante 16 horas en el frigorífico y consumir antes de 24 horas. También es posible descongelar la ensalada en el microondas en el modo de descongelación.

250g : 6 min en 160W
500g: 8 min en 160W

Remueve a la mitad y al final.

7. Especificación Microbiológica

Organismos	Valores
Recuento total de aerobios en placa a 30° C	< 1.0 x 10 ⁶ cfu/g
coliformes	< 1,0 x 10 ⁴ cfu/g
E. coli	< 100 cfu/g
Salmonela	Absent / 25 g
Listeria monocytogenes	< 10 / g
Levaduras y mohos	< 10 ⁴ cfu/g

8. Información nutricional por 100 g

	Per 100g	
Energía	562	kJ
	134	Kcal
Grasas	6.5	g
de las cuales grasas saturadas	0.8	g
carbohidratos	11.8	g
de los cuales azúcares	2.5	g
Fibra	3.7	g
Proteína	5.5	g
Sal	0.85	g



ALCRUZ
CANARIAS



9. Alérgenos

Allergen	Presence
Gluten	-
Crustáceos	-
Huevo	-
Pez	-
Miseria	-
Soja	+
Leche de vaca	-
Nueces *	-
Apio	+
Mostaza	-
Sésamo	-
Dióxido de azufre y sulfitos (E220-E228)	-
Lupino	-
Moluscos	-

* Almendra (*Amygdalus communis* L.) , avellana (*Corylus avellana*) , nuez (*Juglans regia*) , anacardo (*Anacardium occidentale*) , pacana (*Carva illinoiesis* (*Wangenh.*) K. Koch) , nuez de Brasil (*Bertholletia excelsa*) , pistacho (*Pistacia vera*) , nuez de macadamia y nuez de Queensland (*Macadamia ternifolia*)

10. Imagen



11. Empaquetado

11.1 Proceso de empaquetado

- - E-code (“e”): de acuerdo con la normativa
-
- - BEST Laser Sortex en cada línea de envasado
-
- -Detección de metales:
- . Un detector de metales en cada línea de envasado
- . Cada línea de envasado es revisada 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 Epaquetado 4 x 1250 g

ESTUCHE DE ALUMINIO

Material : Polietileno de Baja Densidad 70 µm Color: marrón

Dimensiones: 530x330 mm

Dimensiones: 330 x 240 x 110 mm

Peso neto: 1250 g

Peso: 183 g

Lámina EAN: 5413408991057

Caja EAN: 5413408981058

- Paletización :

10 cartones/capa x 13 capas = 650 kg/palet (neto) (palet EURO) 14 cartones/capa x 13 capas = 910 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.
- Los menús de Al Cruz Canarias cuentan con las certificaciones BRC, IFS e ISO 14001.
- Dardico cuenta con las certificaciones ISO 14001 e ISO 9001.
- libre de transgénicos
- Restos de pesticidas: siguiendo la ley de la UE (belga) <https://fytoweb.be/welcome>
- Libre de aditivos
- Metales pesados: siguiendo la ley de la UE (belga)