



1. Proveedor AL CRUZ CANARIAS

2. Características del producto

- Ausencia de OMG's
- Restos de pesticidas: según la legislación europea.
- Ausencia de aditivos
- Metales pesados: según la legislación europea (belga).
- Composición

. Maíz:	15%
. Zanahoria en cubos:	25%
. Guisante medio fino:	20%
. Pimiento rojo en tiras:	20%
. Judía cortada:	20%

- Información nutritiva (gramo / por 100 gramos):

. <i>Energía</i> :	195.0 kJ – 46.4 kcal
. <i>Grasas</i> :	0.29
. <i>de las cuales saturadas</i> :	0.1
. <i>Hidratos de carbono</i> :	7.16
. <i>de los cuales azúcares</i> :	4.66
. <i>Proteínas</i> :	2.12
. <i>Sal</i> :	0.049

- Países de origen:

. Maíz:	Hungría
---------	---------



- . Zanahoria en cubos: Países Bajos
- . Guisante medio fino: Países Bajos, Bélgica, Francia
- . Pimiento rojo en tiras: Portugal
- . Judía cortada: Países Bajos, Bélgica

3. Características microbiológicas

- Micro-organismos aerobios totales: < 10⁶ / g
- Coliformes: < 10⁴ / g
- E. Coli: < 10² / g
- Moulds and yeasts: < 10³ / g
- Salmonella: ausente / 25 g
- Listeria monocytogenes: < 100 /g

4. Dimensiones del producto

- Zanahoria en cubos: 10x10x10 mm
- Guisante medio fino: 9.3 – 10.5 mm (mín. 90%)
- Pimiento rojo en tiras: 6 à 6.5 mm-cortado
- Judía cortado: Longitud: 4cm
Díametro: 8 - 10.5 mm

5. Proceso de embalaje

- E-código ("e"): conforme los reglamentos
- Surtido óptico

- Detector de metal:
 - . Un detector de metal en cada línea de embalaje
 - . El laboratorio controla cada línea de embalaje al menos una vez cada las 2 horas.
 - . Sensibilidad:
 - 2.0 mm Fe
 - 3.0 mm acero inoxidable



- 3.0 mm Non-Fe

6. Embalaje 

1. 15x450 g

- Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 207 mm

Espesor: 55 µm

Peso: 4.32g

Peso neto: 450 g

EAN-código: 5 413408 121911

- Caja:

Color: marrón

Peso: 244 g

Dimensiones: 330x240x180 mm

EAN-código: 5 413408 036178

- Paletización: 10x10 cajas = 675 kg / paleta (neto, palet euro)
14 x 10 cajas= 945 kg / palet (neto, palet industrial)

2. 4x2.5 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 380 mm

Espesor: 50 µm

Peso: 11.68 g

Peso neto: 2500 g

EAN-código: 5 413408 101920

- Caja:

Color: marrón



Peso: 265.4 g

Dimensiones: 380x245x185 mm

EAN-código: 5 413408 426177

- Paletización: 9x9 cajas = 810 kg / paleta (neto, palet euro)
8x12cajas=960 kg / palet (neto, palet industrial)

3. 10x1kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 270 mm

Espesor: 55 µm

Peso: 7.77 g

Peso neto: 1000 g

EAN-código: 5 413408 111950

- Caja:

Color: marrón

Dimensiones: 380x245x185 mm

EAN-código: 5 413408 026179

- Paletización: 9x9cajas = 810 kg / paleta (neto, palet euro)
9 x 12 cajas=1080 kg / palet (neto, palet industrial)

7. 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

8. 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

- Observación: No volver a congelar un producto descongelado.

- Modo de empleo :

No es necesario descongelar las verduras antes de cocinar.

Calentar un poco de aceite o de mantequilla en una sartén.

Vierta el producto sin descongelar directamente a la sartén y dejar a fuego mediano a fuerte durante 10-12 minutos aproximadamente.

Añada sal y hierbas a gusto.

9. 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	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	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*)

10. 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.