



SAN JACOBO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

| | | | |
|-------------------------|---|-------------------|-------------------|
| PESO NETO | 6000g | TU1: 5910g | TU2: 5820g |
| FORMATO | 1 X6 Kg | | |
| MARCA | LOW FROST | | |
| NOMBRE COMERCIAL | San Jacobo | | |
| DESCRIPCIÓN | Consta de dos lonchas de fiambre con una loncha de preparado de queso fundido entre las dos. El conjunto se encuentra empanado. | | |
| TAMAÑO | 9X11cm | | |
| PESO /PIEZA | 90g +/-5g | | |
| CÓDIGO DE BARRAS | 98411076015228 | | |

INGREDIENTES

40% Fiambre [carne separada mecánicamente de pollo, agua, harina de TRIGO (GLUTEN), carne de cerdo, sal, estabilizante (E-451), proteína de SOJA, aromas, antioxidante (E-316), conservador (E-250), colorante (E-120)], pan rallado [harina de TRIGO (GLUTEN), agua, especias y levadura], agua, preparado lácteo (LECHE) (7%) [agua, aceite de palma, almidones modificados de patata y maíz, proteínas lácteas (LECHE), concentrado lácteo (LECHE), sal, estabilizante (E-451), aroma], harina de TRIGO (GLUTEN), almidón de maíz, sal.

ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: gluten, leche y soja
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO, APIO, MOSTAZA, MOLUSCO, CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA, SÉSAMO Y ALTRAMUCES.

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

| | | | | | |
|----------------------------------|---|--|---------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| Valores medios por 100 g: | Valor energético 188kcal 793kJ | Grasas 5,3g | Hidratos de carbono 27g | Proteínas 6,8g | Sal 1,3g |
| | | de las cuales saturadas 2,3g | de los cuales azúcares 5,6g | Fibra alimentaria 2,8g | |

LOTE/VIDA ÚTIL

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE 730 días desde la fecha de elaboración. (24 meses)

MODO DE CONSERVACIÓN

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Mantener a ≤-18°C
CONDICIONES DE TRANSPORTE Las del producto ultracongelado

MODO DE UTILIZACIÓN

Freír sin descongelar poniendo pocas unidades en cada tanda para que el aceite no se enfríe. En sartén: 1. Utilizar abundante aceite para que el producto quede totalmente cubierto. 2. Cuando el aceite esté muy caliente (180°C aprox.), freír el producto a fuego medio alto durante aproximadamente 3 minutos, hasta que estén doradas. En freidora: 1. Freír a temperatura máxima (180°C aprox.) y dejar dorar aproximadamente 3 minutos. Dejar reposar 3 minutos una vez fritos.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

| | | |
|-----------------------|------------------------------|---------------|
| TIPO DE ENVASE | Poliétileno de alta densidad | |
| EMBALAJE | Caja de cartón | 394x260x114cm |
| PALETIZACIÓN | Formato/caja | 1 unidad |
| | Peso neto/caja | 6kg |
| | Nº de cajas/palet | 117 |
| | Nº de pisos/palet | 13 |
| | Nº de cajas/piso | 9 |
| | Kg/palet | 702 |
| | Altura | 175cm |

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|----------------|-----------------------|
| COLOR | Anaranjado. |
| SABOR | Sin sabores extraños. |
| OLOR | Sin olores extraños. |
| TEXTURA | Característica. |

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

| TEST | ESTÁNDAR | MÁ X IMO | MÍNIMO | FRECUENCIA ANÁLISIS | LUGAR |
|---------------------------|----------|----------|--------|---------------------|----------------|
| CAJAS MAL FORMADAS | Ausencia | | | En continuo | final de línea |
| CAJAS SIN MARCAR | Ausencia | | | En continuo | final de línea |

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| | MÁXIMO (M) | MUESTRA | MÉTODO DE ANÁLISIS | LAB (I/E) | FRECUENCIA ANÁLISIS |
|--|--------------|---------|--------------------|-----------|---------------------|
| ENTEROBACTERIAS (lactosa +)* ufc/g: | 1x104 1x102 | n=5 c=0 | | Externo | Según plan |
| E. COLI ufc/g: | 1x102 | n=5 c=0 | PAL 28 PAL | Externo | Según plan |
| LISTERIA MONOCYTOGENES ufc/g: | Ausencia/25g | n=5 c=0 | 03 | Externo | Según plan |
| SALMONELLA spp: | 1x102 | n=5 c=0 | PAL 31/ELFA | Externo | Según plan |
| STAPHILOCOCCUS ufc/g: | | n=5 c=0 | PAL 2 | Externo | Según plan |

*Según el Reglamento 2073/2005 no hay límites. Estos límites los cogemos como valores de referencia para nuestros controles internos.

MATERIAL GENÉTICAMENTE MODIFICADO

El proveedor certifica que ni este material ni, en su caso, los ingredientes que lo componen, proceden de organismos genéticamente modificados, ni han sido contaminados con ADN o proteína genéticamente modificados.

FOTOS PRODUCTO FINAL



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