

APIO “JULIENNE”			
Documento : S-GREE.038.SP	Versión : 05	Fecha : 04/02/2016	Página : 1 de 6
	Revisión : 02	Fecha : 04/02/2016	

1. Proveedor AL CRUZ CANARIAS

2. Características del producto

- Ausencia de OMG's
- Restos de pesticidas : según la legislación europea (cf. www.fytoweb.fgov.be)
- Metales pesados: según la legislación europea (belga).
- Ausencia de aditivos
- Apio en tiras
 - . *Etapa 1:* el apio se limpia, las piedras se quitan, el apio se lava.
 - . *Etapa 2:* el apio se pela (con vapor) y se corta (2.5*3 mm)
 - . *Etapa 3:* el apio se escalda (peroxidasa-negativa) y se enfria.
 - . *Etapa 4:* el apio se congela de manera IQF hasta alcanzar una temperatura de al menos – 20 °C.
 - . *Defectos:* * ausencia de material extraña
 - * manchas oscuras > 2mm: max 5%
 - * ausencia de material extraña vegetal

APIO “JULIENNE”			
Documento : S-GREE.038.SP	Versión : 05	Fecha : 04/02/2016	Página : 2 de 6
	Revisión : 02	Fecha : 04/02/2016	

- Información nutritiva (gramo/ por 100 gramos):

. <i>Energía :</i>	65 kJ – 16 kcal
. <i>Grasas:</i>	0.0
. <i>de las cuales saturadas:</i>	0.0
. <i>Hidratos de carbono:</i>	2.0
. <i>de los cuales azúcares:</i>	1.0
. <i>Proteínas:</i>	1.0
. <i>Sal:</i>	0.375

- Países de origen: Bélgica

3. Características microbiológicas

- Micro-organismos aerobios totales: < 10⁵ / g
 - Coliformes: < 10³ / g
 - E.-Coliformes : < 10² / g
 - Levaduras & hongos: < 10³ / g
 - Salmonella: ausencia / 25 g
 - Listeria: < 10² / g
-

4. Dimensiones del producto

- 3.5*3 mm
-

APIO “JULIENNE”			
Documento : S-GREE.038.SP	Versión : 05	Fecha : 04/02/2016	Página : 3 de 6
	Revisión : 02	Fecha : 04/02/2016	

5. Proceso de envase

- 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 2 horas.
 - . Sensibilidad:
 - 2.0 mm Fe
 - 3.0 mm acero inoxidable
 - 3.0 mm Non-Fe

6. Embalaje

1. 4x2.5 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 480 mm

Espesor: 50 µm

Peso: 14.73 g

Peso neto: 2500 g

EAN-código: 5 413408 109025

- Caja:

Color: marrón

Peso: 302.8 g

Dimensiones: 380x245x245 mm

EAN-código: 5 413408 421820

- Paletización: 7x9 cajas = 630 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)

APIO “JULIENNE”			
Documento : S-GREE.038.SP	Versión : 05	Fecha : 04/02/2016	Página : 4 de 6
	Revisión : 02	Fecha : 04/02/2016	

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 le consumidor

- Conservación en el congelador:
 - -6°C : 2 días
 - -12°C : 1 mes
 - -18°C : consulte la fecha de caducidad
- Modo de empleo:

Preparar las verduras sin descongelar como si fueran frescas, pero cocerlas un poco menos (6 – 8 minutos). Añadir sal y hierbas al gusto.

Las verduras también se pueden preparar en un horno de microondas.

No volver a congelar un producto descongelado.

APIO “JULIENNE”			
Documento : S-GREE.038.SP	Versión : 05	Fecha : 04/02/2016	Página : 5 de 6
	Revisión : 02	Fecha : 04/02/2016	

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	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	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	Sí	100% de apio
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	

APIO “JULIENNE”			
Documento : S-GREE.038.SP	Versión : 05	Fecha : 04/02/2016	Página : 6 de 6
	Revisión : 02	Fecha : 04/02/2016	

* 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.