

MINI MAZORCAS			
Documento : S-GREE.183.SP	Versión : 04	Fecha : 06/05/2014	Página : 1 de 6
	Revisión : 02	Fecha: 01/02/2017	

1. Proveedor AL CRUZ CANARIAS

2. Características del producto

- Ausencia de OMG's
- Ausencia de aditivos
- Restos de pesticidas : según la legislación europea (cf. www.fytoweb.fgov.be)
- Metales pesados: según la legislación europea (belga).
- Mini mazorca
 - . Etapa 1: Después de reunir y comprobar la materia prima, el piel (= las hojas) se quita y las mazorcas se lavan.
 - . Etapa 2: Las mini mazorcas se escaldan (peroxidasa-negativa) y se enfrían
 - . Etapa 3: las mini mazorcas se congelan de manera IQF hasta alcanzar una temperatura de al menos - 20 °C.
 - . Defectos: * Material extraño: ausente
 - * Material extraño vegetal: ausente
 - * Piezas rotas: máx. 10%
 - * Defectos mayores: máx. 5%
 - * Defectos secundarios : máx. 10%
 - * Mal cortado: máx. 10%
 - . Definición: * Piezas rotas: piezas con un largo < ¾ del longitud original

MINI MAZORCAS			
Documento : S-GREE.183.SP	Versión : 04	Fecha : 06/05/2014	Página : 2 de 6
	Revisión : 02	Fecha: 01/02/2017	

* Defectos mayores: piel visible, tallos, daño de insectos, pathológicamente, herida > 3 mm, deformemente, mal desarrollo del grano, grano seco o demasiado maduro.

* Defectos secundarios: piezas disformes, mal desarrollo de los granos en 1 o 2 filas, granos secos o demasiado maduro en 1 o 2 filas, daño mecánico y herida pathológica < 3 mm

* Mal cortado: piezas colocado perpendicular a un superficie plano mostrando un corte sección anguloso sobre 30°.

- Información nutritiva (gramo / por 100 gramos):

. <i>Energía :</i>	171.00 kJ – 41.00 kcal
. <i>Grasas:</i>	0.15
. <i>de las cuales saturadas:</i>	0.00
. <i>Hidratos de carbono:</i>	4.10
. <i>de los cuales azúcares:</i>	1.00
. <i>Proteínas:</i>	2.00
. <i>Sal:</i>	0.063

- Países de origen: China

3. Características microbiológicas

- Micro-organismos aerobios totales: < 10⁵ / g
 - Coliformes: < 10³ / g
 - E-Coli: < 10² / g
 - Levaduras & hongos: < 10³ / g
 - Salmonella: ausente / 25 g
 - Listeria: < 100 / g
-

MINI MAZORCAS			
Documento : S-GREE.183.SP	Versión : 04	Fecha : 06/05/2014	Página : 3 de 6
	Revisión : 02	Fecha: 01/02/2017	

4. Dimensiones del producto

- diámetro: 8-18 mm

- largo: 40-100 mm

. Demasiado grande: Diámetro 18-20 mm: máx 5%

Largo: 100-110: máx 5%

. Demasiado pequeño: Diámetro < 8 mm: máx. 5%

Largo 30-40 mm: máx 5%

5. Proceso de embalaje

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

- Surtido óptico

- Detector de metal: . Cada línea de embalaje es equipado de un detector de metal

. 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. 10x1 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 330 mm

Espesor: 55 µm

Peso de la bolsa: 9.5 g

Peso net del producto: 1000 g

EAN-código: 5 413408 111486

MINI MAZORCAS			
Documento : S-GREE.183.SP	Versión : 04	Fecha : 06/05/2014	Página : 4 de 6
	Revisión : 02	Fecha: 01/02/2017	

- Caja:

Color: marrón

Peso de la caja: 302.5 g

Dimensiones: 380x245x245 mm

EAN-código: 5 413408 022126

- Palletización: 7x9 cajas = 630 kg / paleta (netto) (= EURO PALETA)

2. *Otros:* discutir

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

- Modo de empleo:

. Preparar las verduras sin descongelar como si fueron frescas, pero cocerlas un poco menos (10 – 12 minutos).

MINI MAZORCAS			
Documento : S-GREE.183.SP	Versión : 04	Fecha : 06/05/2014	Página : 5 de 6
	Revisión : 02	Fecha: 01/02/2017	

- . Añadir mantequilla y sal.
- . No volver a congelar un producto descongelado.

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	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	

MINI MAZORCAS

Documento : S-GREE.183.SP	Versión : 04	Fecha : 06/05/2014	Página : 6 de 6
	Revisión : 02	Fecha: 01/02/2017	

* 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.