

MINISTRONE

Documento : S-GREE.065.SP	Versión : 07	Fecha : 04/02/2016	Página : 1 de 8
	Revisión : 01	Fecha : 04/02/2016	

1. Proveedor AL CRUZ CANARIAS

2. Características

- 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).

- Ingredientes

. Patatas en cubos:	15%
. Coliflor:	12.5%
. Puerro cortado:	5%
. Tomatos en cubos:	10%
. Guisantes:	7%
. Zanahorias en cubos:	18%
. Apio troceado:	5%
. Judía verde troceada:	10%
. Col de Milán:	4%
. Judías Borlotti:	5%
. Calabacín en cubos:	8%
. Basilico:	0.5%

MINISTRONE

Documento : S-GREE.065.SP	Versión : 07	Fecha : 04/02/2016	Página : 2 de 8
	Revisión : 01	Fecha : 04/02/2016	

- Información nutritiva (gramo / por 100 gramos):

. <i>Energía :</i>	180 kJ – 43 kcal
. <i>Grasas:</i>	< 0.5
. <i>de las cuales saturadas:</i>	< 0.1
. <i>Hidratos de carbono:</i>	6.5
. <i>de los cuales azúcares:</i>	2.5
. <i>Proteínas:</i>	2.3
. <i>Sal:</i>	0.06

- Países de origen:

. Patatas en cubos:	Bélgica, Países Bajos
. Coliflor:	Bélgica
. Puerro cortado:	Bélgica
. Tomatos en cubos:	Portugal
. Guisantes:	Bélgica, Francia
. Zanahorias en cubos:	Bélgica, Países Bajos
. Apio troceado:	Bélgica
. Judías verdes troceadas:	Bélgica, Países Bajos
. Col de Milán:	Bélgica
. Judía Borlotti:	USA
. Calabacín en cubos:	Bélgica, Portugal
. Basilico:	Bélgica

MINISTRONE

Documento : S-GREE.065.SP	Versión : 07	Fecha : 04/02/2016	Página : 3 de 8
	Revisión : 01	Fecha : 04/02/2016	

3. Características microbiológicas

- Micro-organismos aerobios totales: < 10⁶/g
 - Coliformes: < 10⁴/g
 - E-Coli: < 10²/g
 - Levaduras y hongos: < 10³/g
 - Salmonella: ausencia / 25 g
 - Listeria: < 10² / g
-

4. Dimensiones del producto

- Patatas en cubos: 10x10x10 mm
 - Coliflor: diámetro 0-14 mm
 - Puerro cortado: 10x10 mm
 - Tomatos en cubos: 10x10x10 mm
 - Zanahorias en cubos: 10x10x10 mm
 - Apio troceado: 12.5 mm
 - Judías verdes troceadas: diámetro 7-10 mm
 - Col de Milán: 20x20x40 mm
 - Calabacín en cubos: 10x10x10 mm
-

MINISTRONE			
Documento : S-GREE.065.SP	Versión : 07	Fecha : 04/02/2016	Página : 4 de 8
	Revisión : 01	Fecha : 04/02/2016	

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. 15x450 g

- Bolsa:

Material: Poietileno
Longitud: 220 mm
Peso: 5.46 g
Peso neto: 450 g
EAN-código: 5 413408 121966

- Caja:

Color: marrón
Peso: 243.9 g
Dimensiones: 330x240x180 mm
EAN-código: 5413408033245

- Paletización: 10x10 cajas = 675 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)

MINISTRONE

Documento : S-GREE.065.SP	Versión : 07	Fecha : 04/02/2016	Página : 5 de 8
	Revisión : 01	Fecha : 04/02/2016	

2. 10x1 kg**- Bolsa:**

Material: Polietileno

Longitud: 280 mm

Espesor: 55 µm

Peso: 8.86 g

Peso neto: 1000 g

EAN-código: 5 413408 111967

- Caja:

Color: marrón

Peso: 280.7 g

Dimensiones: 380x245x200 mm

EAN-código: 5 413408 026247

- Paletización: 9x9 cajas = 810 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)**3. 4x2.5 kg****- Bolsa:**

Material: Polietileno

Longitud: 380 mm

Peso: 12.42 g

Peso neto: 2500 g

EAN-código: 5 413408 101968

- Caja:

Color: marrón

Peso: 285 g

Dimensiones: 380x245x185 mm

EAN-código: 5 413408 426245

MINISTRONE			
Documento : S-GREE.065.SP	Versión : 07	Fecha : 04/02/2016	Página : 6 de 8
	Revisión : 01	Fecha : 04/02/2016	

- Paletización: 9x9 cajas = 810 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)

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): min. -20°C
 - Transporte: . temperatura al cargar: -18°C
 - . temperatura al transportar: -20°C
 - Temperatura del almacenaje durante la distribución: min. -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 (6 – 8 minutos). Añadir sal y especias al gusto.

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

No volver a congelar un producto descongelado.

MINISTRONE

Documento : S-GREE.065.SP	Versión : 07	Fecha : 04/02/2016	Página : 7 de 8
	Revisión : 01	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	5% 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	

MINISTRONE

Documento : S-GREE.065.SP	Versión : 07	Fecha : 04/02/2016	Página : 8 de 8
	Revisión : 01	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.