	<p>ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO</p>	<p>Departamento de Calidad Creado: 01.02.2022</p> <p>Versión: 5.0</p>
<p align="center">IQF Brócoli</p>		

El brócoli se planta y cosecha como un cultivo limpio y saludable. Después de la cosecha, el brócoli se selecciona cuidadosamente, se pela, se limpia, se lava, se recorta, se escalda y luego se congela individualmente.

Se aplicarán buenas prácticas agrícolas y manufactureras. La fabricación del producto y las prácticas agrícolas no deben implicar el uso de ningún aditivo.



El producto está libre de "OGM", procesado de acuerdo con las regulaciones y enmiendas de "GMP" y "BRC".

Características organolépticas	
Apariencia visual	Limpio, saludable y típico de la variedad
Color	Verde claro
textura	Sensible sin unidades fibrosas, pero no demasiado blanda
Olor y sabor	Olor típico del brócoli
Detección de metales	Ausencia total de mezcla metálica en el envase final
Vidriado	7%
Blanqueo	97° durante 3 minutos

Características químicas :	
Parámetro	Valor
Metal pesado	Según el número estándar egipcio 7136 relacionado con la alimentación y según normativa CE
Pesticidas	De conformidad con el Reglamento (CE) n.º 396/2005 y sus modificaciones

Características microbiológicas:

Nombre de la prueba	Valor objetivo	Máximo
Recuento total de placas aeróbicas (ufc/1 g)	<10000	<30000
Coliformes totales (ufc/1 g)	<50	<100
Levadura y moho (ufc/1 g)	<500	<1500

 	<p>ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO</p>	<p>Departamento de Calidad Creado: 01.02.2022</p> <p>Versión: 5.0</p>
<p align="center">IQF Brócoli</p>		

Escherichia Coli (ufc/g)	Ausencia	Ausencia
Salmonella (ufc/25 g)	Ausencia	Ausencia
Listeria Monocytogenes (ufc/25 g)	Ausencia	Ausencia
Coag. Pos. Estafilococo. aureus (ufc/g)	Ausencia	Ausencia
Bacterias del ácido acético/láctico (ufc/g)	<1000	<1000
Patógenos (ufc/g)	No detectable	No detectable
Virus HepatitS A	Ausencia	Ausencia

Este producto fue producido de acuerdo con las pautas de seguridad alimentaria y monitoreado en cada etapa de fabricación. El producto cumple con toda la normativa vigente.

Especificación para la clasificación:

Defectos	%
Desmoronamiento y fragmentación	3%-5%
Mancha	1.5%
Flujo amarillo	3%
Lesión por insectos	1%
Vidrios	12%
Daños mecánicos	1.5%
Hojas	0.0%

Origen: Egipto.

Temporada de producto: de noviembre a marzo.

Embalaje Características: General embalaje embalado en bolsas de cartón 9 historial médico con bolsa interna de polietileno



Vida útil: 24 meses.

Temperatura de almacenamiento: -18°C

Temperatura de transporte: -18°C

Requisitos básicos:

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

 	<p>ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO</p>	<p>Departamento de Calidad Creado: 01.02.2022</p> <p>Versión: 5.0</p>
<p align="center">IQF Brócoli</p>		

El producto estará libre de microbios patógenos y de sus toxinas.

El producto estará libre de insectos.

El procesamiento y la manipulación se llevan a cabo de acuerdo con los principios generales y la recomendación para la higiene de los alimentos de acuerdo con la norma nº 3856 (Principios generales de higiene de los alimentos)

Los materiales de embalaje han aprobado de acuerdo con la legislación europea:

Reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, Reglamento (CE) 2023/2006 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.