FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN DE PRODUCTO

CHURRO LAZO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Masa con forma de lazo sometida a un proceso de ultracongelación y destinada a ser consumida una vez frita

INGREDIENTES (en orden decreciente)

Agua, harina de **TRIGO (GLUTEN)** y sal

PRESENTACIÓN Y PESOS

Largo: 90-110 mm
Grosor: 18±3 mm
Peso: 28±3 g
Unidades/kg: 33-40 Uds. aproximadamente

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Sabor: típico de churro
Olor: típico de churro
Color: dorado
Textura: crujiente

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g de producto)

Energía	553 KJ / 130 Kcal
Grasas	0,5 g
de las cuales saturadas	0,1 g
Hidratos de Carbono	29 g
de los cuales azúcares	1,5 g
Proteínas	3,3 g
Sal	0,91 g

TIPO DE PROCESADO

Producto ultracongelado

ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Almacenamiento en cámaras de conservación de productos terminados congelados a temperatura inferior a –18ºC.
Distribución en vehículos a temperatura controlada, debidamente autorizados para su uso.

CONSERVACIÓN

Debe conservarse a temperatura inferior a –18ºC y consumirse antes de 18 meses desde la fecha de congelación. No volver a congelar una vez descongelado.

POBLACIÓN DE DESTINO

Destinado a toda la población excepto a alérgicos e intolerantes a alguno de los ingredientes de su composición.
NO APTO para celiacos
APTO PARA veganos, vegetarianos ovo-lácteos y lacto-vegetarianos (*)

(*) Tener en cuenta posibles trazas

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

VIDA ÚTIL Y SISTEMA DE LOTEADO

La vida útil es de 18 meses desde la fecha de congelación en las condiciones de almacenamiento y distribución indicadas. La etiqueta indica: Consumir preferentemente antes de fin de … MM/AAAA (MM es mes, AAAA es año).

El lote de producto está formado por ABBCCDDDDDD-L1/L2/L3, siendo: A (día de producción)- BB (semana de producción)- CC (últimas dos cifras del año en curso)- DDDDD (código de producto)- L1/L2/L3 (línea de producción)

CONDICIONES DE USO

Freír, sin descongelar, en abundante aceite muy caliente, a temperatura 180-200ºC, durante 3-4 minutos aproximadamente hasta que estén dorados. Se recomienda no introducir una gran cantidad de churros en la freidora o sartén y remover frecuentemente para evitar que se peguen entre sí.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

N=5 Listeria monocytogenes	No detectado/25 g
Aerobios mesófilos	< 10^6ufc/g
Coliformes	< 10^4ufc/g
E. Coli	< 10^2ufc/g
S. aureus	< 10^2ufc/g
Salmonella spp.	No detectado/25 g

NORMATIVA

Producto en conformidad con la legislación vigente aplicable:

OGM: Las materias primas utilizadas en la fabricación del producto no contienen organismos modificados genéticamente en base a la información aportada por los proveedores.

CONTAMINANTES: Las materias primas utilizadas en la fabricación del producto están garantizadas a nivel de seguridad alimentaria y cumplen con la legislación aplicable en micotoxinas, metales pesados, pesticidas y microbiología en base a la información aportada por los proveedores.

IRRADIACIÓN: El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	Como ingrediente (*)	Posible contaminación cruzada (**)
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	+	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	+
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-
Soja y productos a base de soja	-	+
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		+
Frutos de cáscara (es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia) y productos derivados	-	+ (avellana)
Apio y productos derivados		
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	+
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-
	-	-

-: Ausencia / +: Presencia

*Alérgeno presente en el producto final como resultado de la incorporación como ingrediente utilizado en la elaboración del producto.

** Contaminación cruzada con ingredientes alergénicos en sus procesos tanto de fabricación como de distribución y almacenaje.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FORMATOS Y DATOS LOGÍSTICOS

FORMATO: CAJA 4 KG - 2 BOLSAS DE 2 KG (2x2KG)		
CÓDIGO: 010001	**ARTÍCULO: CHURRO LAZO 2x2KG FRISE**	
ENVASE PRIMARIO	Medidas	490x275mm
	Peso neto	2 kg
	Material	LDPE
	Impresión	
	EAN13	8426007001598
ENVASE SECUNDARIO	Medidas	37x22x18 (+/- 1) cm
	Peso neto	4 kg
	Material	Cartón ondulado
	Impresión	
	DUN14	08426007001048
PALLET	Medidas	1,2x0,8x2,2 m
	Peso neto	484 kg
	Número de cajas/base	11
	Número de alturas	11
	Número total de cajas	121

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FORMATOS Y DATOS LOGÍSTICOS

FORMATO: CAJA 4 KG - 2 BOLSAS DE 2 KG (2x2KG)		
CÓDIGO: 010002	**ARTÍCULO: CHURRO LAZO 2x2KG ANÓNIMA**	
ENVASE PRIMARIO	Medidas	490x275mm
	Peso neto	2 kg
	Material	LDPE
	Impresión	CHURRO LAZO Producto ultracongelado Ingredientes: Agua, harina de TRIGO (GLUTEN) y sal Posibles trazas de: leche, soja, huevo, frutos de cáscara (avellana) y mostaza. Peso neto: 2 KG Lote: 051325010002L1 13:07 Consumir preferentemente antes del fin de: 09/2026 Conservar a −18ºC. No volver a congelar una vez descongelado Modo de preparación: Freír, sin descongelar, en abundante aceite muy caliente, a temperatura 180-200ºC, durante 3-4 minutos aproximadamente hasta que estén dorados. Se recomienda no introducir una gran cantidad de churros en la freidora o sartén y remover frecuentemente para evitar que se peguen entre sí. Información nutricional en 100g producto Valor Energético 553 kJ/130 kcal Grasas 0,5 g - de las cuales Saturadas 0,1 g Hidratos de Carbono 29 g - de los cuales Azúcares 1,5 g Proteínas 3,3 g Sal 0,91 g 8426007001598
	EAN13	8426007001598
ENVASE SECUNDARIO	Medidas	37x22x18 (+/- 1) cm
	Peso neto	4 kg
	Material	Cartón ondulado
	Impresión	CHURRO LAZO (2x2 kg) PESO NETO: 4 kg PRODUCTO ULTRACONGELADO. MANTENER A -18ºC. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR LOTE: 011825010002L1 11:27 CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE: 10/2026 (01)08426007001604(17)261000(10)011825010002L1
	DUN14	08426007001604
PALLET	Medidas	1,2x0,8x2,2 m
	Peso neto	484 kg
	Número de cajas/base	11
	Número de alturas	11
	Número total de cajas	121

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FORMATOS Y DATOS LOGÍSTICOS

FORMATO: CAJA 4 KG - 4 BOLSAS DE 1 KG (4x1KG)		
	ARTÍCULO: CHURRO LAZO 4x1KG FRISE	
ENVASE PRIMARIO	Medidas	340x270 mm
	Peso neto	1 kg
	Material	BOPP+PALAM
	Impresión	12/2021 07:52 022720010006L1
	EAN13	8426007001017
ENVASE SECUNDARIO	Medidas	37x22x18 (+/- 1) cm
	Peso neto	4 kg
	Material	Cartón ondulado
	Impresión	CHURRO LAZO (4x1 kg) PESO NETO: 4 kg PRODUCTO ULTRACONGELADO. MANTENER A -18ºC. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR LOTE: 011825010006L1 11:12 CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE: 10/2026 (01)18426007001014(17)261000(10)011825010006L1
	DUN14	18426007001014
PALLET	Medidas	1,2x0,8x2,2 m
	Peso neto	484 kg
	Número de cajas/base	11
	Número de alturas	11
	Número total de cajas	121

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FORMATOS Y DATOS LOGÍSTICOS

FORMATO: CAJA 3,5 KG - 7 BOLSAS DE 500g (7x500g)		
	ARTÍCULO: CHURRO LAZO 7x500g FRISE	
ENVASE PRIMARIO	Medidas	270x270 mm
	Peso neto	500 g
	Material	BOPP+PALAM
	Impresión	11/2022 11:12 51921010011L1
	EAN13	8426007001000
ENVASE SECUNDARIO	Medidas	37x22x18 (+/- 1) cm
	Peso neto	3,5 kg
	Material	Cartón ondulado
	Impresión	CHURRO LAZO (7x500g) PESO NETO: 3,5 kg PRODUCTO ULTRACONGELADO. MANTENER A -18ºC. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR LOTE: 011825010011L1 11:21 CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE: 10/2026 (01)18426007001007(17)261000(10)011825010011L1
	DUN14	18426007001007
PALLET	Medidas	1,2x0,8x2,2 m
	Peso neto	423,5 kg
	Número de cajas/base	11
	Número de alturas	11
	Número total de cajas	121

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