



ALIMENTACIÓN

ESPAÑA
40.067797/M
CE

Mayo 2022

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: CORAZONES DE ALCACHOFA 650 G
CÓDIGO: 3007030003

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		ANÁLISIS NUTRICIONAL		POR 100G DE PNE	
pH:	< 4,5	MESÓFILOS AEROBIOS (30 °C)	< 1 ufc/g	ENERGÍA:			141 kJ / 34 kcal
VACÍO:	Presencia	MESÓFILOS ANAEROBIOS	< 1 ufc/g	GRASAS:			< 0,5 g
ESPACIO DE CABEZA:	5 - 10 mm	MESÓFILOS ANAEROBIOS SULFITOREDUCTOR	< 1 ufc/g	DE LAS CUALES SATURADAS:			< 0,5 g
SEGURIDAD DE CIERRE:		TERMÓFILOS AEROBIOS	< 1 ufc/g	HIDRATOS DE CARBONO:			3,5 g
ENVASES DE VIDRIO:		TERMÓFILOS ANAEROBIOS	< 1 ufc/g	DE LOS CUALES AZÚCARES:			1,0 g
AMPLITUD	4 mm			FIBRA ALIMENTARIA:			2,0 g
				PROTEÍNAS:			3,2 g
				SAL:			1,0 g

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Frasco de cristal V-720 / 13-16 frutos Peso Neto: 650 g / PNE: 380 g	
	ENVASADO: 12 frascos / caja	
	EMBALAJE: 70 cajas / palet	
CADUCIDAD 5 años.		
ALÉRGENOS No contiene alérgenos. <small>Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011.</small>		
OMG No contiene ingredientes ni aditivos genéticamente modificados.		

Imagen sólo a efectos ilustrativos

DESCRIPCIÓN	Son las alcachofas en conserva preparadas a partir de frutos enteros, frescos y no demasiado desarrollados de la planta <i>Cynara scolymus</i> siguiendo las buenas prácticas de fabricación que aseguran su conservación. Son introducidas en un envase, se les adiciona un líquido de gobierno apropiado, se cierran herméticamente y son sometidas a un tratamiento térmico que asegura la esterilidad comercial del producto.			
INGREDIENTES	Alcachofa (60%), agua (38.8%), sal (0.9%), acidulante: Ac. Cítrico (E-330) (0.3%).			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR:	OLOR:	SABOR:	TEXTURA:
	Típico.	Típico.	Típico.	Firme.
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	Almacenar en lugar limpio, fresco y seco. Preservar de la luz solar directa. Una vez abierto el producto conservar en refrigeración y consumirlo antes de los 5 días. Transportar en condiciones de higiene y estiba adecuadas, ausencia de plagas y separación por tipo de productos alimenticios.			
LEGISLACIÓN APLICABLE	Codex alimentario. R.D.2073/2005. Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. R.D.1169/2011 por el que se regulan las informaciones facilitadas al consumidor. R.D.1801/2008, por el que se aprueba la norma general para el control del contenido efectivo de los productos envasados. Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de terminados contaminantes en los productos alimenticios. Reglamento 2018/73 por el que se fija el límite máximo de residuos de compuestos de mercurio en determinados productos. Cuadro general de APPC de verduras.			

Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso.