

**FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA- 20 FRUTOS (ACEITE AÑADIDO)**



RGSEAA: 21-20020/MU



**FORMATO DE ENVASADO**

ENVASE: BANDEJA GASTRONORM (BANDEJA PP/E/PP)

TAPA: FILM (PA/PP)

**INGREDIENTES**

ALCACHOFA Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (SIN COLORANTES NI CONSERVANTES)

**PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN**

ELABORADO CON ALCACHOFAS FRESCAS A LAS QUE SE LE APLICA UN "CONFITADO" EN ACEITE AOVE

**¿ POR QUÉ COMPRAR ESTE PRODUCTO?**

LAS ALCACHOFAS PROVIENEN DE CULTIVOS PREVIAMENTE SELECCIONADOS  
ES UN PRODUCTO EXCLUSIVO QUE MANTIENE SU GRAN SABOR NATURAL HASTA EL FIN DE LA VIDA ÚTIL  
NO TIENE MERMAS, POR LO QUE EL ESCANDALLO ES MUY FÁCIL DE CONTROLAR  
ES UN PRODUCTO VERSÁTIL PARA UTILIZAR EN PLANCHA, HORNO, FREIDORA O AL VAPOR  
SU GRAN FORMATO ES IDEAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

**LOGÍSTICA / INFORMACIÓN TÉCNICA**

|                  |                                                                                  |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| CAJAS            | 4 UDS X CAJA<br>MEDIDAS: 31,5CM X 26,4CM X 23,5CM                                |
| PALET EUROPEO    | 56 CAJAS X PALET ( 8 CAJAS BASE X 7 ALTURAS )<br>MEDIDAS: 120CM X 80CM X 179,5CM |
| PALET AMERICANO  | -<br>MEDIDAS: -                                                                  |
| CÓDIGO EAN       | 8435352851017                                                                    |
| CÓDIGO CAPRICHOS | 10159420020                                                                      |

**VIDA UTIL ( DURABILIDAD PRODUCTO )**

24 MESES - 730 DÍAS  
UNA VEZ ABIERTO, MANTENER REFRIGERADO Y CONSUMIR ANTES DE 4 DÍAS  
DESPUÉS DE HABER DESCONGELADO EL PRODUCTO, NO VOLVER A CONGELAR

## FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA- 20 FRUTOS (ACEITE AÑADIDO)

## ANÁLISIS FÍSICO- QUÍMICO

|                   |           |                |              |
|-------------------|-----------|----------------|--------------|
| PESO NETO         | 1400g     | PESO ESCURRIDO | 1100g        |
| PH                | 6,0 ± 0,3 | COLOR          | VERDE DORADO |
| VACIO             | PRESENCIA | OLOR           | FRESCO       |
| CIERRE SEGURIDAD  | SIN POROS | SABOR          | AMARGO-DULCE |
| ESPACIO DE CABEZA | >4MM      | TEXTURA        | TURGENTE     |

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

|                         |                   |          |
|-------------------------|-------------------|----------|
| ENERGÍA                 | 695 kJ / 166 kcal | 8% CDR   |
| GRASAS                  | 12,7g             | 18% CDR  |
| DE LAS CUALES SATURADAS | 1,8g              | 9% CDR   |
| COLESTEROL              | -                 | -        |
| HIDRATOS DE CARBONO     | 10,3g             | 4% CDR   |
| DE LOS CUALES AZÚCARES  | 6,6g              | 7% CDR   |
| FIBRA                   | 3,2g              | 13% CDR  |
| PROTEINAS               | 2,6g              | 5,2% CDR |
| SAL / SODIO             | 0,06g / 23mg      | 1% CDR   |
| VIT A                   | -                 | -        |
| VIT C                   | -                 | -        |
| CA                      | -                 | -        |
| FE                      | -                 | -        |

## ALÉRGENOS

|                        |                 |                        |          |
|------------------------|-----------------|------------------------|----------|
| GLUTEN                 | AUSENCIA(<5PPM) | FRUTOS CON CÁSCARA     | AUSENCIA |
| CRUSTACEOS Y DERIVADOS | AUSENCIA        | APIO Y DERIVADOS       | AUSENCIA |
| HUEVOS Y DERIVADOS     | AUSENCIA        | MOSTAZA Y DERIVADOS    | AUSENCIA |
| PESCADOS Y DERIVADOS   | AUSENCIA        | SÉSAMO Y DERIVADOS     | AUSENCIA |
| CACAHUETE Y DERIVADOS  | AUSENCIA        | SULFITOS               | AUSENCIA |
| SOJA Y DERIVADOS       | AUSENCIA        | MOLUSCOS Y DERIVADOS   | AUSENCIA |
| LECHE Y DERIVADOS      | AUSENCIA        | ALTRAMUCES Y DERIVADOS | AUSENCIA |

## PRODUCTO COMERCIALMENTE ESTABLE

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

EVITAR LA EXPOSICIÓN DIRECTA A LA LUZ  
CONSERVAR CONGELADO A Tª NO SUPERIOR A -18°C

## CONDICIONES DE TRANSPORTE

Tª DE CONSERVACIÓN NO SUPERIOR A -18°C  
BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA E HIGIENE  
AUSENCIA DE MERCANCIA INCOMPATIBLE

**FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA- 20 FRUTOS (ACEITE AÑADIDO)****USO PREVISTO**

PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO, TRAS DESCONGELACIÓN, SIN RESTRICCIÓN ALGUNA, SALVO EN AQUELLOS CONSUMIDORES CON MOTIVOS SOCIALES, CULTURALES, SANITARIOS Y RELIGIOSOS

**LEGISLACIÓN APLICABLE**

- Reglamento 1881/2006 de la Comisión, de 19 de Diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento 420/2011 de la Comisión, de 29 de Abril de 2011, que modifica el Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento 629/2008 de la Comisión, de 2 de Julio de 2008, que modifica el Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento 396/2005, de 23 de Febrero de 2005, del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y sus modificaciones (ver apartado legislación en AECOSAN: [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/ampliacion/residuos\\_plaguicidas.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/residuos_plaguicidas.htm)).
- Reglamento 2073/2005, por el que se establecen los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Real Decreto 2420/1978 de 2 de Junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales.
- Orden de 21 de Noviembre de 1984, por la que se aprueban las normas de calidad para conservas vegetales.
- Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.
- Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de Diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios (aplicable a partir del 20 de Enero de 2010, salvo excepciones).
- Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) 1924/2006 y (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) 608/2004 de la Comisión.
- Real Decreto 140/2003, de 7 de Febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad de las aguas de consumo.
- Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de Enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.