



Cien Fuegos
GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

FECHA: 23/09/24
REVISIÓN: 3
CÓDIGO: F-4.1-3

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA "ACEITE AÑADIDO"- 16 FRUTOS



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 (ORIGEN ESPAÑA) A LAS QUE SE LE APLICA UN "CONFITADO" EN ACEITE AOVE

ANÁLISIS FÍSICO- QUÍMICO

PESO NETO	1750g	PESO ESCURRIDO	1550g
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

LOGÍSTICA / INFORMACION TÉCNICA

ENVASE	PESO BRUTO: 1832g MEDIDAS: 31,7CM X 26,1CM X 6,1CM
CAJAS	4 UDS X CAJA MEDIDAS: 31,8CM X 26,8CM X 26,3CM
PALET EUROPEO	56 CAJAS X PALET (8 CAJAS BASE X 7 ALTURAS) MEDIDAS: 120CM X 80CM X 199,1CM
PALET AMERICANO	84 CAJAS X PALET (12 CAJAS BASE X 7 ALTURAS) MEDIDAS: 120CM X 100CM X 199,1CM
CÓDIGO EAN13	8435352851048
CÓDIGO DUN14	18435352851045
CÓDIGO CAPRICHOS	10163400016

USO PREVISTO

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



Cien Fuegos
GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

FECHA: 23/09/24
REVISIÓN: 3
CÓDIGO: F-4.1-3

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA "ACEITE AÑADIDO" - 16 FRUTOS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / 100g

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

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

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PRODUCTO COMERCIALMENTE ESTABLE	SALMONELLA	AUSENCIA / 25g
	LISTERIA MONOCYTOGENES	AUSENCIA / 25g
	ESCHERICHIA COLI	<100 ufc/g

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

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



Cien Fuegos
GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

FECHA: 23/09/24
REVISIÓN: 3
CÓDIGO: F-4.1-3

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA "ACEITE AÑADIDO"- 16 FRUTOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006.
- 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).
- 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 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.
- Reglamento (CE) 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.
- 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.

¿ 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



REVISADO POR:
MARISHA VÁZQUEZ

