



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

FECHA: 13/06/24

REVISIÓN: 3

CÓDIGO: F-4.1-3

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE AOVE - 6 FRUTOS

CAPRICHOS DEL PALADAR S.L.U.

RGSEAA: 21-20020/MU



FORMATO DE ENVASADO

ENVASE: B55 (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	300g	PESO ESCURRIDO	-
PH	6,0 ± 0,3	COLOR	VERDE DORADO
VACIO	PRESENCIA	OLOR	FRESCO
CIERRE SEGURIDAD	SIN POROS	SABOR	AMARGO-DULCE
ESPACIO DE CABEZA	-	TEXTURA	TURGENTE

LOGÍSTICA / INFORMACION TÉCNICA

ENVASE	PESO BRUTO: 326g MEDIDAS: 18,9CM X 12,7CM X 5,5CM
CAJAS	6 UDS X CAJA MEDIDAS: 27CM X 20,5CM X 18CM
PALET EUROPEO	112 CAJAS X PALET (14 CAJAS BASE X 8 ALTURAS) MEDIDAS: 120CM X 80CM X 159CM
PALET AMERICANO	- MEDIDAS: -
CÓDIGO EAN13	8435352850812
CÓDIGO DUN14	18435352850819
CÓDIGO CAPRICHOS	10157400006

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: 13/06/24

REVISIÓN: 3

CÓDIGO: F-4.1-3

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE AOVE - 6 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 ÚTIL (DURABILIDAD PRODUCTO)

24 MESES - 730 DÍAS
TRAS DESCONGELAR, MANTENER EN REFRIGERACIÓN A Tª ENTRE 0°C Y 8°C POR UN TIEMPO NO SUPERIOR A 1 MES
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: 13/06/24
REVISIÓN: 3
CÓDIGO: F-4.1-3

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE AOVE - 6 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.



REVISADO POR:
MARISHA VÁZQUEZ

