

CARNE DE ALCACHOFA BRASEADA



FORMATO DE ENVASADO

ENVASE: B24 (BANDEJA PP/E/PP)

TAPA: FILM (PA/PP)

INGREDIENTES

ALCACHOFA, ACEITE DE GIRASOL, ACEITE DE OLIVA, AGUA, ACIDULANTES: VINAGRE DE ALCOHOL, ÁCIDO ACÉTICO Y ÁCIDO CÍTRICO, ESPECIAS Y SAL (SIN COLORANTES NI CONSERVANTES)

PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN

ELABORADO CON ALCACHOFAS FRESCAS (ORIGEN ESPAÑA), PREVIAMENTE ASADAS, A LAS QUE SE LE APLICA UN "BAÑO MARÍA"

ANÁLISIS FÍSICO- QUÍMICO

PESO NETO	300g	PESO ESCURRIDO	180g
PH	4,0 ± 0,3	COLOR	VERDE TOSTADO
VACIO	PRESENCIA	OLOR	AHUMADO
CIERRE SEGURIDAD	SIN POROS	SABOR	AHUMADO
ESPACIO DE CABEZA	>4MM	TEXTURA	TURGENTE

LOGÍSTICA / INFORMACION TÉCNICA

ENVASE	PESO BRUTO: 326g MEDIDAS: 18,9CM X 12,7CM X 2,4CM
CAJAS	12 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	144 CAJAS X PALET (18 CAJAS BASE X 8 ALTURAS) MEDIDAS: 120CM X 100CM X 159CM
CÓDIGO EAN13	8435352850331
CÓDIGO DUN14	18435352850338
CÓDIGO CAPRICHOS	00511240000

USO PREVISTO

PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO, 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: 01/10/24

REVISIÓN: 4

CÓDIGO: F-4.1-3

TROZOS DE ALCACHOFA BRASEADA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / 100g

ENERGÍA	1678 kJ / 408 kcal	20,4% CDR
GRASAS	42,8g	61,14% CDR
DE LAS CUALES SATURADAS	5,35g	26,75% CDR
COLESTEROL	5mg	1,67% CDR
HIDRATOS DE CARBONO	6,1g	2,26% CDR
DE LOS CUALES AZÚCARES	0,52g	0,58% CDR
FIBRA	3,1g	12,4% CDR
PROTEINAS	1,1g	2,2% CDR
SAL / SODIO	0,2g / 78mg	3,33% 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	AEROBIOS MESÓFILOS	<10 ufc/g
	ESCHERICHIA COLI	<10 ufc/g
	MOHOS Y LEVADURAS	<10 ufc/g
	RTO. BACTERIAS LÁCTICAS	<10 ufc/g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

EVITAR LA EXPOSICIÓN DIRECTA A LA LUZ
EVITAR AMBIENTES CON MUCHO POLVO O MUY HÚMEDOS

CONDICIONES DE TRANSPORTE

TRANSPORTE A Tª AMBIENTE
BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA E HIGIENE
AUSENCIA DE MERCANCIA INCOMPATIBLE

VIDA ÚTIL (DURABILIDAD PRODUCTO)

24 MESES - 730 DÍAS
UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE MANTENER EN REFRIGERACIÓN Y CONSUMIR ANTES DE 3-4 DÍAS



Cien Fuegos
GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

FECHA: 01/10/24

REVISIÓN: 4

CÓDIGO: F-4.1-3

TROZOS DE ALCACHOFA BRASEADA

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