



Cien Fuegos
GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

FECHA: 14/06/24

REVISIÓN: 4

CÓDIGO: F-4.1-3

BURGER DE ALCACHOFA - 114g



FORMATO DE ENVASADO

ENVASE: CAJA DE CARTÓN AUTOMONTABLE

INGREDIENTES

ALCACHOFA CONFITADA (ALCACHOFA Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA), AGUA, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, ESPESANTE: METIL CELULOSA Y SAL
(SIN COLORANTES NI CONSERVANTES)

PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN

PREPARADO VEGETAL ELABORADO A BASE DE ALCACHOFAS FRESCAS (ORIGEN ESPAÑA), SOMETIDAS A COCCIÓN, CON POSTERIOR PRENSADO Y FORMACIÓN DE LA BURGER

ANÁLISIS FÍSICO- QUÍMICO

PESO NETO CAJA		4800g	42 PIEZAS X 114g	
PH		6,0 ± 0,3	COLOR	VERDE DORADO
VACIO		-	OLOR	FRESCO
CIERRE SEGURIDAD		-	SABOR	AMARGO-DULCE
ESPACIO DE CABEZA		-	TEXTURA	CREMOSA

LOGÍSTICA / INFORMACION TÉCNICA

CAJAS	PESO BRUTO: 5150g (UDS+CAJA+SEPARADORES) MEDIDAS: 38CM X 25CM X 13CM
PALET EUROPEO	117 CAJAS X PALET (9 CAJAS BASE X 13 ALTURAS) MEDIDAS: 120CM X 80CM X 184CM
PALET AMERICANO	120 CAJAS X PALET (12 CAJAS BASE X 10 ALTURAS) MEDIDAS: 120CM X 100CM X 145CM
CÓDIGO EAN13	8435352852175
CÓDIGO DUN14	18435352852172
CÓDIGO CAPRICHOS	12961400036

USO PREVISTO

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



Cien Fuegos
GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

FECHA: 14/06/24

REVISIÓN: 4

CÓDIGO: F-4.1-3

BURGER DE ALCACHOFA - 114g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / 100g

ENERGÍA	699 kJ / 167 kcal	8,4% CDR
GRASAS	14,1g	20,1% CDR
DE LAS CUALES SATURADAS	2,1g	10,5% CDR
COLESTEROL	<5mg	1,7% CDR
HIDRATOS DE CARBONO	7,8g	3,0% CDR
DE LOS CUALES AZÚCARES	0g	0% CDR
FIBRA	6,5g	26,0% CDR
PROTEINAS	2,1g	4,2% CDR
SAL / SODIO	1,3g / 530mg	21,7% 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
UNA VEZ ABIERTO, MANTENER EN CONGELACIÓN
DESPUÉS DE HABER DESCONGELADO EL PRODUCTO, NO VOLVER A CONGELAR



Cien Fuegos
GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

FECHA: 14/06/24

REVISIÓN: 4

CÓDIGO: F-4.1-3

BURGER DE ALCACHOFA - 114g

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