



FICHA TÉCNICA

Ajetes tiernos S-314

Código: 4806

Código EAN: 8427754048065

F.C: 02/06/2020

F.R: 07/07/2021



1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

Denominación: S-314.

Definición: Conserva obtenida a partir de brotes de ajo tierno envasados con un medio de cobertura adecuado e introducidos en un recipiente alimentario herméticamente cerrado. Sometidos a un proceso de esterilización.

2. INGREDIENTES:

Ajetes tiernos, agua, sal, antioxidante: ácido cítrico (E-330) y secuestrante: EDTA (E-385).

3. CARACTERÍSTICAS:

Origen	España
Consumo comercial	5 años
Unidades	N/A
Formato	S-314
Capacidad	314
Peso neto	270
Peso escurrido	150

4. LOGÍSTICA:

	ENVASE	CAJA/BNDEJA	PALET
Alto (mm)	130	130	1500
Ancho/Daiámetro (mm)	68	410	800
Profundidad (mm)	N/A	274	1200
Peso bruto (g)	470	11300	935 Kg
Unidades	N/A	24	1920
Cajas - Bandejas/Manto	N/A	N/A	8
Mantos/Palet	N/A	N/A	10
Cajas - Bandejas/Palet	N/A	N/A	80

5. SISTEMA DE ENVASADO, TRATAMIENTO Y PROCESADO

Envase de cristal, apto para contacto con alimentos.

Tratamiento térmico en autoclave, lo que asegura la esterilidad comercial del producto.

6. USOS PREVISTOS

Preparar / aliñar, al gusto.

7. SECTOR DE LA POBLACIÓN AL QUE SE DIRIGE Y POSIBLES RIESGOS POR SU CONSUMO

Público en general. Es beneficioso para personas de cualquier edad por sus múltiples propiedades.

8. RECOMENDACIONES DE USO. POSIBILIDADES DE USO INCORRECTO

Recomendaciones

- Lea atentamente la información facilitada en la etiqueta del producto. Y en la especificación técnica.
- No necesita frío. Almacenar en ambiente fresco, seco y al abrigo de la luz.
- Una vez abierto, mantener refrigerado, con el máximo de líquido gobierno posible. Y consumir en 48 horas.

Peligros

- Tenga cuidado al abrir el envase.

9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Almacenar en ambiente fresco, resguardado de la luz y de fuertes variaciones de temperatura.
- Transportar el producto con cuidado para no dañar los envases.
- Transporte limpio (ausencia de olores extraños, polvo en exceso, humedad, plagas y mohos) y sin cargas incompatibles (carga que pueda suponer un riesgo de contaminación para el producto).

10. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

Información microbiológica

- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y ventas de conservas vegetales.
- Real Decreto 2685/1976, de 16 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales.
- Criterio microbiológico para conservas CENEN 1982.
- Real Decreto 1904/1993, que establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros determinados productos de origen animal, y la Orden de 25 de septiembre de 1997 que actualiza anexos del Real Decreto 1904/1993.
- Orden SCO/3517/2006, de 13 de noviembre, por la que se modifica la Orden de 2 de agosto de 1991, por la que se aprueban las normas microbiológicas, los límites de contenido en metales pesados y los métodos analíticos para la determinación de metales pesados para los productos de la pesca y la acuicultura.

Contaminantes

- Metales pesados, nitratos y otros: Reglamento 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (aplicable a partir del 1 de marzo de 2007).

- Plaguicidas: Reglamento (CE) N°396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, 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.

OGM's y alérgenos:

- Organismos genéticamente modificados: Reglamento (CE) N° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

- Alérgenos: Reglamento (UE) N° 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Aditivos:

- Reglamento (CE) N° 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

Etiquetado:

- Reglamento (UE) N° 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Higiene y seguridad alimentaria:

Reglamento (CE) N°178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

- Reglamento (CE) N° 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

- Reglamento (CE) N° 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Material en contacto con alimentos:

- Reglamento (UE) N°10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

Declaraciones nutricionales/saludables y propiedades nutritivas:

- Reglamento (CE) N° 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

Lote:

- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

Agua:

- Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

Almacenamiento y transporte:

- Real Decreto 706/1986, de 7 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre "Condiciones generales de almacenamiento (no frigorífico) de alimentos y productos alimentarios".

Registro general sanitario:

- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Control de cantidades y peso:

- Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

11. CUMPLIMIENTO LEGISLACIÓN

- Se realizan controles analíticos monitorizados, conforme a los parámetros indicados en la legislación vigente, según el plan de análisis establecido.

- Producto etiquetado conforme a legislación vigente.

12. ALÉRGENOS

Libre de alérgenos

Conforme al Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. En su anexo II Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias. Y posteriores modificaciones.

Listado de alérgenos

ALÉRGENO ALIMENTARIO	PRESENCIA		CONTAMINACIÓN CRUZADA	
	SI	NO	SI	NO
Cereales que contengan gluten (salvo jarabes de glucosa a base de trigo, dextrosa, maltodextrinas a base de trigo, jarabes de glucosa a base de cebada, cereales destinados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola)		X		X
Crustáceos y productos derivados		X		X
Huevos y productos derivados		X		X
Pescado y productos derivados (salvo gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados carotenoides, gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino)		X		X
Cacahuets y productos derivados		X		X
Soja y productos a base de soja (excepto aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados, tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol derivados de la soja, fitosteroles y esteres de fitosterol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja)		X		X
Leche y sus derivados, incluida lactosa (salvo lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola, lactitol)		X		X
Frutas de cáscara (salvo frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol de origen agrícola)		X		X
Apio y productos derivados		X		X
Mostaza y productos derivados		X		X
Granos de sésamo y derivados		X		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro en terminos de SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.		X		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X		X

Reglamento 1169/2011.

*Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.

**Almendras, avellanas, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados.

***Dióxido de azufre y sulfitos (E 220 – E 228) en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro

13. ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMGs)

Libre de OMGs

- Ningún ingrediente procede de organismos modificados genéticamente.
- En base a la normativa vigente, no necesita etiquetarse como tal.

Reglamento 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. Y sus posteriores modificaciones.

Reglamento 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos. Y sus posteriores modificaciones

14. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor	Olor	Color	Textura/Consistencia
Típico	Típico	Típico	Típico

15. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Parámetro	Límite/Rango	Unidad	Método
pH	>4.5	Cm Hg	pH - metro
Estabilidad microbiológica 37 °C (7 días)	Estable	N/A	Incubación
Estabilidad microbiológica 55 °C (7 días)	Estable	N/A	Incubación

16. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor nutricional en 100 g de producto	
Valor Energético	69.61kJ / 16.52Kcal
Proteínas	0.96 g
Hidratos de carbono	2.57 g
de los cuales azúcar	0.73 g
Grasas	<0.5 g
de las cuales saturadas	<0.5 g
Sal	1.26 g

17. MEDIDAS DE SEGURIDAD

No se requieren.

18. TRATAMIENTOS DE PROCESO

UV – Radiación gamma	Ionización
NO	NO

19. CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- El envase es de material reciclable, deposítelo en el contenedor correspondiente.
- Evitar tirar el aceite por el desagüe