



FICHA TÉCNICA

Alcachofa 12/14

España 1/2 kg

Código: 4305

Código EAN: 8427754043053

F.C: 10709/2018

F.R: 08/05/2025



1. DESCRIPCIÓN:

Corazones de alcachofa al natural

Ingredientes: Corazones de alcachofas, agua, sal y ácido cítrico (E-330)

2. ELABORACIÓN Y VIDA ÚTIL:

- **VIDA ÚTIL:** 3 años

- **PROCESOS DE ELABORACIÓN:** Recepción, selección, cocción, pelado, envasado, cerrado, pasteurizado 98-100°C, paletizado, etiquetado y almacenamiento

- **MATERIAL DE ENVASADO:** Envase de hojalata con fácil apertura y apilable.

3. VALOR NUTRICIONAL:

PARAMETROS	EN 100 g	EN RACIÓN (130 g)	% CDO
Valor energético (kcal)	31	40.3	0.72
Proteína (g)	1.4	1.82	4.65
Grasa (g)	0	0	2.61
Grasa saturada(g)	0	0	1.38
Hidratos de carbono (g)	6	7.8	0.83
Azúcares (g)	0.9	1.17	1.16
Sal (g)	0.4	0.5	0.87

4. PROPIEDADES SENSORIALES:

PARÁMETROS	CONCEPTO / TOLERANCIA
Color	Amarillo-verdoso
Aroma	Característico del fruto, ausente de fermentaciones
Aspecto	Piezas sueltas
Textura	Firme

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

PARÁMETROS	LÍMITES
pH	4 (\pm 0.2)
Turbidez	3
Uniformidad	1.7

6. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS:

PARÁMETROS	LÍMITES
Incubación 28 días a 30°C	Sin alteración
Aeróbios Mesófilos	<10 ufc/g
Escherichia Coli	<10 ufc/g
Mohos y Levaduras	<10 ufc/g

7. CONTAMINANTES:

METALES PESADOS	LÍMITE MÁXIMO RESIDUAL
Cd	<0.05 mg/Kg
Sn	<200 mg/Kg
Pb	<0.10 mg/Kg
Pesticidas	Los residuos de productos fitosanitarios estarán dentro de los límites establecidos en la legislación vigente y sus posteriores modificaciones

8. DEFECTOS:

CRITERIOS	NIVELES MÁXIMOS
ORIGEN NO VEGETAL	
Vidrio, grapas, piedras, cabellos, metales, plásticos, insectos...	Ausencia
ORIGEN VEGETAL	
Rabos	<1%
Hojas	10%
ORIGEN MATERIA PRIMA	
Defectos de textura (subidas)	10%
Rotos	5%

9. ALÉRGENOS Y OGM'S:

- Producto LIBRE de ALÉRGENOS

- Producto LIBRE de OGM'S

ALÉRGENO:	SI	NO
Materias de base o sus derivados *		
CEREALES QUE CONTENGAN GLÚTEN (es decir: trigo, cebada, avena, centeno, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.		X
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X
HUEVOS y productos a base de huevos		X
PESCADO y productos a base de pescado		X
CACAHUETES y productos a base de cacahuets		X
SOJA y productos a base de soja (excepto aceite refinado)		X
LECHE y derivados (incluída la lactosa)		X
Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces de nogal (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), marañones, nueces pecanas, pistachos (<i>Pistada vera</i>), nueces de macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados		X
APIO y productos derivados		X
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X
MOSTAZA y productos derivados		X
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		X

10. PARÁMETROS DEL CIERRE:

PARÁMETROS	LÍMITES
Superposición	> 75%
Compacidad	> 45%
Vacío	> 10 cm Hg

11. DESCRIPCIÓN DEL ENVASE:

- Envase de 1/2kg (425ml)

- Bote metálico de porcelana BPANI, apilable y fácil apertura

- Peso neto (g): 390

- Peso escurrido (g): 240

12. CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

- Conservación a temperatura ambiente, entre 10° y 40°, en un lugar limpio y seco.

- Una vez abierto el envase se recomienda pasar el producto con su mismo líquido a otro recipiente preferentemente de plástico, mantener en refrigeración y consumir en los siguientes 3 o 4 días.