



# FICHA TÉCNICA

## Alcachofa mitades 3 kg

Código: 4310  
Código EAN: 8427754043107  
F.C: 28/04/2022  
F.R.: 08/05/2025



### 1. DESCRIPCIÓN

Producto preparado a partir de capítulos enteros de alcachofa, desprovistos de tallos y brácteas exteriores.

**Ingredientes:** Alcachofa, agua, sal, acidulante (Ácido Cítrico)

### 2. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

FORMATO	CAPACIDAD NOMINAL	PARÁMETRO DE CIERRE	HERMECIDAD DEL ENVASE
3kg	2650ml	Superposición: >45% Compacidad: >75%	Correcto

### 3. PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DEL PRODUCTO Y ORGANOLÉPTICAS

<b>PESO NETO</b>	Mínimo 2500g
<b>PESO ESCURRIDO</b>	Minimo 1350g
<b>pH</b>	3.8 - 4.3

<b>Color</b>	Blanco-amarillento
<b>Número de piezas</b>	Alcachofa troceada
<b>Sabor y Aroma</b>	Típico con ausencia de sabores y olores extraños o anormales

### 5. PARÁMETROS NUTRICIONALES POR 100g DE PRODUCTO ESCURRIDO

Valor energético	80kJ / 19 Kcal
Proteínas (g)	1.2
Hidratos de Carbono(g)	1.2
Fibra(g)	3.3
Grasa (g)	<0.5
de las cuales saturadas (g)	<0.01g
de los cuales azúcares (g)	1.2g
Sal (g)	0.91g

### 6. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Producto esterilizado con esterilización técnica o industrial, conforme a C.A Español Cap. V Apdo. 2.05.07

Estándares Microbiológicos adoptados. Se lleva a cabo un CONTROL DE ESTABILIDAD: Incubación del producto 7 días a 55°.

## 7. SISTEMA DE TRATAMIENTO

Almacenar en un lugar cerrado y seco, libre de sustancias agresivas para la hojalata y a temperatura ambiente. Evitar golpes que pueden dañar el envase.

Las condiciones definidas anteriormente son las que garantizan un plazo de consumo preferente de 4 años a partir de la fecha de elaboración

## 8. OTROS DATOS DE INTERES

JUAN JOSE JIMÉNEZ S.L.U. para la comercialización de estos productos cumple con la reglamentación legal y vigente en cuanto a residuos de plaguicidas y no utiliza productos genéticamente modificados. Así mismo por el diseño de sus instalaciones y procesos productivos y las medidas preventivas implantadas garantiza que no existe contaminación cruzada.

El producto NO contiene alérgenos NI gluten.

<b>ALÉRGENO: Materia de base o sus derivados*</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados. *		x
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		x
HUEVOS y productos a base de huevo		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 sus derivados (incluida la lactosa). *		x
Frutos de cáscara, es decir, almendras ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas ( <i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i> ), nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alfóncigos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), y productos derivados		x
APIO y productos derivados		x
MOSTAZA y productos derivados		x
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		x
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/L en términos de SO2		x
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		x