



# FICHA TÉCNICA

## Alcachofa cuarteada 3 kg

Código: 4310  
Código EAN: 8427754043107  
F.C: 28/04/2022



### 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%<br>Compacidad: >75% | Correcto              |

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

|                |              |
|----------------|--------------|
| VACIO(CM Hg)   | >10          |
| PESO NETO      | Mínimo 2500g |
| PESO ESCURRIDO | Minimo 1350g |
| TURBIDEZ       | 1 unidad     |
| pH             | 4.00+-0.3    |

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

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

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Valor energético            | 141kJ / 34 Kcal |
| Proteínas (g)               | 1.2             |
| Hidratos de Carbono(g)      | 5.7             |
| Fibra(g)                    | 3               |
| Grasa (g)                   | <0.5            |
| de las cuales saturadas (g) | <0.1g           |
| de los cuales azúcares (g)  | 0.0g            |
| Sal (g)                     | 0.81g           |

## 6. METALES PESADOS

|          |      |
|----------|------|
| Estaño   | 0.75 |
| Arsenico | 0.05 |
| Cobre    | 1.14 |
| Plomo    | 0.01 |

## 7. 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°.

## 8. 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

## 9. 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:<br/>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 cacahuetes   |           | 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         |