FICHA TECNICA

Alcachofa 20/30 S-314

Código: 4326
Código EAN: 8427754043268
F.C: 23/02/2022
F.R: 01/08/2024

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Es el producto obtenido a partir de alcachofas frescas, sanas y en su punto de madurez apropiado, deshojadas convenientemente quedando solamente la zona tierna y blanca de la alcachofa llamada corazón, estos son envasados en recipientes de cristal con agua y otros aditivos, tratadas térmicamente hasta conseguir una estabilidad microbiológica.

Ingredientes: Alcachofas, agua, sal y regulador de acidez: ácido cítrico (E-330).
Producto de Perú.

VIDA ÚTIL: 48 meses desde la fecha de envasado. Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir en un máximo de 5 días.

USO PREVISTO: Alimento en conserva elaborado a base de productos de origen vegetal, con adición de sustancias alimentarias permitidas que garantizan su conservacion durante la vida útil del mismo, listo para su consumo.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE: Temperatura ambiente (recomendable entre 15 y 25 º C) te (recomendable entre 15 y 25 º C), en un lugar fresco, seco y sin iluminación solar directa. Condiciones de transporte: los palés se cargarán a lo ancho, en filas de dos sin ser apilados. Exigencias marcadas a transportistas subcontratados: cabina y habitáculo limpio, ordenado, sin indicios de plagas.

TIPO DE ENVASE: Tarro de cristal con tapa bpani esterilizables, aptos para consumo alimentario.

2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

PARAMETRO	VALOR
pH	3.8 - 4.1
%Sal	0.9+-0.1 %
Turbidez	6 / 6
Vacío	6-18 IN hg
Seguridad	3-6 mm
Espacio de cabeza	max. 12 mm

3. METALES PESADOS

PARAMETRO	VALOR	REGLAMENTO
Plomo	< 0.01 ppm	Reglamento (UE) Nº 915/2023 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a límites maximos permitidos de contaminantes en alimentos
Cadmio	< 0.01 ppm	

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras incubación 7 dias/ 37 º C conforme a la Norma AFNOR NF.V 08-408. Ausencia de microorganísmos y sustancias derivadas en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Producto conservado por pasteurización.

5. VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**POR 100g**
VALOR ENERGÉTICO	182 KJ / 43 Kcal
GRASAS (g) De las cuales saturadas (g)	0.2 0
HIDRATOS DE CARBONO (g) De los cuales azúcares (g)	6.8 2
FIBRA ALIMENTARIA (g)	4.1
PROTEÍNAS (g)	1.6
SAL (g)	0.82

6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Blanco amarillento
Sabor: Típico
Olor: Típico
Textura: Firme pero no dura

7. LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (CE) nº915/2023, de 25 de abril de 2023, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº396/2005, 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.

Reglamento (CE) nº2073/2005, por el que se establecen los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.

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) nº852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.

Reglamento (CE) nº1935/2004, de 27 de octubre de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, 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 (CE) nº2023/2006, de la Comisión, de 22 de diciembre de 2006, sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (UE) nº10/2011, de la Comisión de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (CE) nº1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

Reglamento (UE) nº 1129/2011, de la Comisión de 11 de noviembre de 2011, por el que modifica el Anexo II del Reglamento (CE) nº1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

Reglamento (UE) nº1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

Real Decreto 3/2023, de 11 de enero de 2023, por el que se establecen los criterios tecnico-sanitarios de la calidad de las aguas de consumo, su control y suministro y sus modificaciones.

8. ALMACENAMIENTO, VIDA ÚTIL Y ETIQUETADO

Almacenar en lugar fresco y seco, después de abierto mantener refrigerado y consumir durante 5 días

Vida útil: 4 años, una vez abierto mantener en refrigeración en recipiente no metálico.
Etiquetado: según la normativa específica vigente (RD. 1334/1999) y (Reglamento UE 1169/2011)

9. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias y sobre cuya presencia en los alimentos deberán informarse. (Según anexo II Reglamento 1169/2011)

ALÉRGENO: **Materia de base o sus derivados***	**SI**	**NO**
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 (*Amygdalus communis L.*), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans refia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas (*Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch*), nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alfóncigos (*Pistacia vera*), nueces de macadamia y nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*), 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

* Excepto la lista de sustancias excluidas en el Reglamento 1169/2011

INFORMACIÓN SOBRE OGM: e este producto ni sus ingredientes y aditivos son o contienen Organismos geneticamente modificados, de acuerdo con los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y nº 1830/2003.

RADIACIÓN IONIZANTE: Este producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con Radiación ionizante de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.

CODIFICACIÓN: Codificación por inyección de tinta de la siguiente forma:
PTP-102-M CAD:22-11-2026 10:30
Siendo el patron utilizado el siguiente:

PTP	Código de producto codificado
102	Dia Juliano
M	Letra año Juliano
CAD	Caducidad
22/11/2026	Dia de caducidad

FORMATO	TARRO 314
CAPACIDAD (ml)	314
P. NETO (gr)	290
P. ESCURRIDO (gr)	165