



# FICHA TECNICA

## Alcachofa 10-12 S-314

Código: 4304  
Código EAN: 8427754043046  
F.C: 11/07/2022  
F.R: 08/05/2025



### 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Corazones de alcachofas Primera.  
Producto de Perú.

**Ingredientes:** Alcachofas, agua, sal, acidulante: acido cítrico y antioxidante: acido ascórbico.

### 2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS

Características físico-químicas	
pH	<4,6
Calibre	8/12
Turbidez	1
Uniformidad de tamaño	1.75
Tolerancias	
Nº de hojas sueltas por cada 10 piezas	6
Defectos de textura, subidas	5
Defectos de corte	10
Manchas y otros defectos	10
Unidades con brácteas superiores a 3 cm por cada decena o fracción	1
Suma de tolerancias	10
Características organolépticas	
COLOR	Blanco amarillento
TEXTURA Y CONSISTENCIA	Firme
SABOR Y AROMA	Típico con ausencia de sabores y olores extraños o anormales.

### 3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto comercialmente estéril, estándares microbiológicos adoptados (NORMA AFNOR: NF-V 08-408). El producto se considerará estable cuando se cumplen los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del periodo de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia del pH < 0,5 unidades en relación al testigo

## 4. ALMACENAMIENTO, VIDA ÚTIL Y ETIQUETADO

Almacenar en lugar fresco y seco, una vez abierto mantener en refrigeración en recipiente no metálico, consumir antes de 3 días.

Vida útil: 4 años.

**Etiquetado:** según la normativa específica vigente (Reglamento UE 1169/2011).

## 5. VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	185KJ / 44Kcal
GRASAS (g)	<0.5
De las cuales saturadas (g)	0
HIDRATOS DE CARBONO (g)	6.9
De los cuales azúcares (g)	2.6
FIBRA ALIMENTARIA (g)	2.5
PROTEÍNAS (g)	1.9
SAL (g)	0.81

## 6. 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 ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), 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 SO <sub>2</sub>		x
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		x

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

**INFORMACIÓN SOBRE OGM:** Este artículo no está fabricado con productos o derivados de Organismos Genéticamente Modificados.

## 7. FORMATO Y PRESENTACIÓN

<b>UNIDAD</b>						
CAPACIDAD (ml)	P. BRUTO (g)	P. NETO (g)	P. ESCURRIDO (g)	ALTO (cm)	LARGO (cm)	ANCHO (cm)
314	500	290	165	12.5	6.5	-
<b>CAJA</b>						
UNIDADES	PESO (kg)			ALTO (cm)	LARGO (cm)	ANCHO (cm)
24	13			13	33	25
<b>PALET</b>						
Nº CAJAS	PESO (Kg)	CAJAS/CAPA	CAPAS/PALET	ALTO (cm)	LARGO (cm)	ANCHO (cm)
72	966	9	8	122	120	80