



# FICHA TÉCNICA

Alcachofas a la romana 3 kg

Código: 84325

Código EAN: 8427754843257



## 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

**Ingredientes:** alcachofas (58 %), aceite de girasol, agua, sal, regulador de la acidez: E330, ajo en polvo, pimienta en polvo y perejil.

**Características de la materia prima:** producido con tomates de origen italiano.

**Denominación comercial:** Alcachofas a la romana 3 kg.

## 2. CARACTERÍSTICAS:

Capacidad	Lata de hojalata de 2650 ml
Peso neto	2500 g
Peso escurrido	1450 g
Caja	6 latas por bandeja

## 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- pH:  $4.1 \pm 0.2$
- Cloruro de sodio:  $2.0\% \pm 0.3$
- Vacío: 25.4 cm Hg máximo - 12.7 cm Hg mínimo
- Proceso de pasteurización: F100 > 3 min.
- Pesticidas: dentro de los límites establecidos por las leyes comunitarias.
- Metales pesados: dentro de los límites establecidos por las leyes de la UE.
- Cuerpos extraños: ausente.

## 4. CARACTERÍSTICAS Y ORGANOLÉPTICAS:

- Apariencia: alcachofas enteras con tallo, salteadas.
- Color: verde típico de la alcachofa.
- Sabor: típico de la alcachofa, con ligeras notas de perejil.
- Consistencia: excepcionalmente compacto y al mismo tiempo suave y jugoso.

## 5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Producto microbiológicamente estable: sin burbujeo después de la incubación a 37 ° C (características microbiológicas químico-físicas, características organolépticas inalteradas).

Carga bacteriana mesófila:	<10 UFC / 1 g
Coliformes:	ausente
Salmonella:	ausente en 25 g
Espora de esporígenos anaeróbicos:	<3 MPN / 1g
Listeria Monocytogenes:	ausente

## 5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

VALORES TÍPICOS POR 100gr DE PRODUCTO	
Valor energético	857 kJ / 85 kcal
Grasas	6.5 g
de las cuales saturadas	0.7 g
Hidratos de carbono	3.9 g
de los cuales azúcares	0.3 g
Proteínas	1,4 g
Sal	2,2 g

## 6. OGM ALÉRGENOS Y RADIACIONES IONIZANTES:

- Alérgenos: cualquier sustancia alergénica incluida en el anexo II del Reglamento UE 1169/2011 y posteriores. mod., se declaran en la lista de ingredientes en la etiqueta
- Producto "libre de OGM": No se han empleado sustancias modificadas genéticamente ni como ingredientes del producto ni en el proceso de fabricación. (Reglamentos CE 1829/2003 y CE 1830/2003).
- El producto no ha sido irradiado y no contiene ingredientes que hayan sido irradiados.

## 7. CADUCIDAD Y MÉTODO DE ALMACENAMIENTO:

**Caducidad:** 36 meses a partir de la fecha de producción.

**Métodos de almacenamiento:** almacenar en un lugar seco y lejos de fuentes de calor. Una vez abierto el paquete, el producto debe mantenerse en la nevera (+ 4 ° C) y consumirse en poco tiempo.

## 8. ENVASE:

### ENVASE Y LOGÍSTICA

uds/band.	band/piso	pisos/palet	band/palet	uds/palet	peso palet	altura cm
6	5	10	50	300	780	1490