



FICHA TÉCNICA

Alcachofas al natural 720 ml
Natural Artichokes, 720ml



Código: 4339

Código EAN: 8427754043398

F.C.: 11/05/2026

1. PRODUCTO / PRODUCTS:

Alcachofa extra; baja acidez

Extra artichoke; low acidity

• **Ingredientes:** Alcachofa, agua, sal, antioxidantes E-330 y E-385.

• **Ingredients:** Artichoke, water, salt, antioxidants E-330 and E-385.

• **Caducidad:** Consumir preferentemente antes de 5 años desde fecha de elaboración.

• **Best before:** Best consumed within 5 years of the date of manufacture.

• **Conservación:** A temperatura ambiente en su recipiente en lugar seco, fresco (menos de 30°C).

• **Storage:** Store at room temperature in its original container in a cool, dry place (below 30°C).

• **Consumo:** Una vez abierto consumir o conservar en frigorífico máximo cuatro días.

• **Usage:** Once opened, consume immediately or store in the refrigerator for up to four days.

• **Origen producto:** Producto originario de España.

• **Product origin:** Product of Spain.

• **Formato de envasado:** Tarro V-720.

• **Packaging format:** V-720 jar.

- **Capacidad / Capacity:** 720 ml

- **Peso Neto / Net Weight:** 660 g

- **Peso Escurrido / Drained Weight:** 400 g

2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS:

Conservas baja acidez / *Low-acid canned foods:* pH > 4.6 (4.9 / 5.5)

Estabilidad / *Stability:*

Muestra / *Sample 1:* 7 días a / *days at 37°*

Muestra / *Sample 2:* 7 días a / *days at 55°*

Muestra / *Sample 3:* Testigo a temperatura ambiente / *Control sample at room temperature.*

Ausencia de alteraciones del envase y de rezumado del producto. Ausencia de modificaciones de textura, color y aroma del alimento / *No damage to the packaging and no leakage of the product. No changes in the food's texture, color, or aroma.*

Valoración del pH entre la muestra incubada y no incubada <0.5 / *The pH difference between the incubated and unincubated samples is less than 0.5*

Adicionalmente se puede realizar los siguientes análisis microbiológicos. Se indican los resultados óptimos. / *In addition, the following microbiological tests can be performed. The optimal results are listed below.*

Muestra 1 y 3 / *Samples 1 and 3:*

Mesófilos Aerobios / *Aerobic Mesophiles:* <10 Ufc/g

Mesófilos Anaerobios / *Mesophilic Anaerobes:* < 10 Ufc/g

Clostridios Sulfitoreductores / *Sulfite-reducing Clostridia:* < 10 Ufc/g

Muestra / Sample 2:

Termófilos Aerobios / *Aerobic Thermophiles*: <10 Ufc/g

Termófilos Anaerobios / *Anaerobic Thermophiles*: <10 Ufc/g

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

COLOR: Típico del producto. / **COLOR:** Characteristic of the product.

OLOR: Típico del producto. / **SMELL:** Characteristic of the product.

SABOR: Típico del producto. / **FLAVOR:** Characteristic of the product.

TEXTURA: Típica del producto. / **TEXTURE:** Characteristic of the product.

4. VALORES NUTRICIONALES / NUTRITIONAL VALUES:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION	POR / PER 100 g
VALOR ENERGÉTICO / ENERGY VALUE	116.6 kJ / 27.8 kcal
GRASAS / FATS (g)	<0.5 g
De las cuales saturadas / Of which saturated (g)	0 g
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATES (g)	3.6 g
De los cuales Azúcares / Of which sugars (g)	0.6 g
FIBRA / FIBER	3.1 g
PROTEÍNAS / PROTEINS (g)	1.8 g
SAL / SALT (g)	<0.01 g

5. INFORMACIÓN SOBRE OGM Y ALÉRGENOS / INFORMATION ON GMOs AND ALLERGENS:

Este artículo no está fabricado con productos o derivados de Organismos Genéticamente Modificados.

This product is not made from genetically modified organisms or their derivatives.

ALÉRGENO: Materias de base o sus derivados *	SI / YES	NO
ALLERGEN: Raw materials or their derivatives *		
CEREALES QUE CONTENGAN GLÚTEN (es decir: trigo, cebada, avena, centeno, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados. / CEREALS CONTAINING GLUTEN (i.e., wheat, barley, oats, rye, spelt, kamut, or their hybrid varieties) and products derived from them.		X
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos / SHELLFISH and shellfish products		X
HUEVOS y productos a base de huevos / EGGS and egg products		X
PESCADO y productos a base de pescado / FISH and fish products		X
CACAHUETES y productos a base de cacahuets / PEANUTS and peanut-based products		X
SOJA y productos a base de soja (excepto aceite refinado) / SOYBEANS and soy-based products (except refined oil)		X
LECHE y derivados (incluída la lactosa) / Milk and dairy products (including lactose)		X
Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces de nogal (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), marañones, nueces pecanas, pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados / Tree nuts , namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), Brazil nuts, pecans, pistachios (<i>Pistacia vera</i>), macadamia nuts, and Australian nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products derived therefrom		X
APIO y productos derivados / CELERY and celery products		X

ALTRAMUCES y productos a base de altramuces / <i>LUPIN BEANS and lupin-based products</i>		X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos / <i>SHELLFISH and shellfish products</i>		X
MOSTAZA y productos derivados / <i>MUSTARD and mustard products</i>		X
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo / <i>SESAME SEEDS and sesame seed products</i>		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ / <i>Sulfur dioxide and sulfites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/liter, expressed as SO₂</i>		X