



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

FECHA: 14/06/24
REVISIÓN: 1
CÓDIGO: F-4.1-3

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA- 30 FRUTOS

CAPRICHOS DEL PALADAR S.L.U.

CTRA. DE LA ESTACIÓN, 26
30580 ALQUERÍAS
(MURCIA - ESPAÑA)
TELF: 965 083535

WEB: www.caprichosdelpaladar.es

CATÁLOGO: www.nuestrofolleto.es/capricho/webview

RGSEAA: 21-20020/MU



FORMATO DE ENVASADO

ENVASE: BANDEJA GASTRONORM (BANDEJA PP/E/PP)

TAPA: FILM (PA/PP)

INGREDIENTES

ALCACHOFA Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (SIN COLORANTES NI CONSERVANTES)

PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN

ELABORADO CON ALCACHOFAS FRESCAS (ORIGEN ESPAÑA) A LAS QUE SE LE APLICA UN "CONFITADO" EN ACEITE AOVE

ANÁLISIS FÍSICO- QUÍMICO

PESO NETO

1350g

PESO ESCURRIDO

-

PH

6,0 ± 0,3

VACIO

PRESENCIA

CIERRE SEGURIDAD

SIN POROS

ESPACIO DE CABEZA

-

COLOR

VERDE DORADO

OLOR

FRESCO

SABOR

AMARGO-DULCE

TEXTURA

TURGENTE

LOGÍSTICA / INFORMACIÓN TÉCNICA

ENVASE

PESO BRUTO: 1448g
MEDIDAS: 32,0CM X 26,0CM X 4,0CM

CAJAS

4 UDS X CAJA
MEDIDAS: 32CM X 27CM X 18CM

PALET EUROPEO

56 CAJAS X PALET (8 CAJAS BASE X 7 ALTURAS)
MEDIDAS: 120CM X 80CM X 141CM

PALET AMERICANO

108 CAJAS X PALET (12 CAJAS BASE X 9 ALTURAS)
MEDIDAS: 120CM X 100CM X 177CM

CÓDIGO EAN13

8435352852243

CÓDIGO DUN14

18435352852240

CÓDIGO CAPRICHOS

10152400030

USO PREVISTO

PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO, TRAS DESCONGELACIÓN, SIN RESTRICCIÓN ALGUNA, SALVO EN AQUELLOS CONSUMIDORES CON MOTIVOS SOCIALES, CULTURALES, SANITARIOS Y RELIGIOSOS. SERVIR AL GUSTO.



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

FECHA: 14/06/24
REVISIÓN: 1
CÓDIGO: F-4.1-3

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA- 30 FRUTOS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / 100g

| | | |
|-------------------------|-------------------|----------|
| ENERGÍA | 695 kJ / 166 kcal | 8% CDR |
| GRASAS | 12,7g | 18% CDR |
| DE LAS CUALES SATURADAS | 1,8g | 9% CDR |
| COLESTEROL | - | - |
| HIDRATOS DE CARBONO | 10,3g | 4% CDR |
| DE LOS CUALES AZÚCARES | 6,6g | 7% CDR |
| FIBRA | 3,2g | 13% CDR |
| PROTEINAS | 2,6g | 5,2% CDR |
| SAL / SODIO | 0,06g / 23mg | 1% CDR |

ALÉRGENOS

| | | | |
|------------------------|-----------------|------------------------|----------|
| GLUTEN | AUSENCIA(<5PPM) | FRUTOS CON CÁSCARA | AUSENCIA |
| CRUSTACEOS Y DERIVADOS | AUSENCIA | APIO Y DERIVADOS | AUSENCIA |
| HUEVOS Y DERIVADOS | AUSENCIA | MOSTAZA Y DERIVADOS | AUSENCIA |
| PESCADOS Y DERIVADOS | AUSENCIA | SÉSAMO Y DERIVADOS | AUSENCIA |
| CACAHUETE Y DERIVADOS | AUSENCIA | SULFITOS | AUSENCIA |
| SOJA Y DERIVADOS | AUSENCIA | MOLUSCOS Y DERIVADOS | AUSENCIA |
| LECHE Y DERIVADOS | AUSENCIA | ALTRAMUCES Y DERIVADOS | AUSENCIA |

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

| | | |
|---------------------------------|------------------------|----------------|
| PRODUCTO COMERCIALMENTE ESTABLE | SALMONELLA | AUSENCIA / 25g |
| | LISTERIA MONOCYTOGENES | AUSENCIA / 25g |
| | ESCHERICHIA COLI | <100 ufc/g |

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

EVITAR LA EXPOSICIÓN DIRECTA A LA LUZ
CONSERVAR CONGELADO A Tª NO SUPERIOR A -18°C

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Tª DE CONSERVACIÓN NO SUPERIOR A -18°C
BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA E HIGIENE
AUSENCIA DE MERCANCIA INCOMPATIBLE

VIDA ÚTIL (DURABILIDAD PRODUCTO)

24 MESES - 730 DÍAS
UNA VEZ ABIERTO, MANTENER REFRIGERADO Y CONSUMIR ANTES DE 4 DÍAS
DESPUÉS DE HABER DESCONGELADO EL PRODUCTO, NO VOLVER A CONGELAR

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA- 30 FRUTOS**LEGISLACIÓN APLICABLE**

- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006.
- Reglamento 396/2005, 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 (ver apartado legislación en AECOSAN:
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/residuos_plaguicidas.htm).
- Reglamento 2073/2005, por el que se establecen los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- 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) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.
- Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios (aplicable a partir del 20 de enero de 2010, salvo excepciones).
- Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) 1924/2006 y (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) 608/2004 de la Comisión.
- Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.
- Reglamento (CE) 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, 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 (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

¿ POR QUÉ COMPRAR ESTE PRODUCTO?

LAS ALCACHOFAS PROVIENEN DE CULTIVOS PREVIAMENTE SELECCIONADOS
ES UN PRODUCTO EXCLUSIVO QUE MANTIENE SU GRAN SABOR NATURAL HASTA EL FIN DE LA VIDA ÚTIL
NO TIENE MERMAS, POR LO QUE EL ESCANDALLO ES MUY FÁCIL DE CONTROLAR
ES UN PRODUCTO VERSÁTIL PARA UTILIZAR EN PLANCHA, HORNO, FREIDORA O AL VAPOR
SU GRAN FORMATO ES IDEAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

REVISADO POR:
MARISHA VÁZQUEZ

