Caprichos	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	FECHA: 01/09/26 REVISIÓN: 2 CÓDIGO: F-4.1-3

ALCACHOFA CONFITADA LAMINADA

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: B40 (BANDEJA PP/E/PP) TAPA: FILM (PA/PP)

INGREDIENTES

ALCACHOFA (90,4%) Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (9,6%) (SIN COLORANTES NI CONSERVANTES)

PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN

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

ANÁLISIS FISICO- QUÍMICO

PESO NETO	350g	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: 377g MEDIDAS: 18,9CM X 12,7CM X 4,0CM
CAJAS	8 UDS X CAJA MEDIDAS: 27CM X 20,5CM X 18CM
PALET EUROPEO	140 CAJAS X PALET (14 CAJAS BASE X 10 ALTURAS) MEDIDAS: 120CM X 80CM X 195CM
PALET AMERICANO	160 CAJAS X PALET (16 CAJAS BASE X 10 ALTURAS) MEDIDAS: 120CM X 100CM X 195CM
CÓDIGO EAN13	8435352851987
CÓDIGO DUN14	18435352851984
CÓDIGO CAPRICHOS	10551400000

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.

Caprichos	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	FECHA: 01/09/26 REVISIÓN: 2 CÓDIGO: F-4.1-3

ALCACHOFA CONFITADA LAMINADA

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

RADIACIÓN / OGM

PRODUCTO NO IRRADIADO Y LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PRODUCTO COMERCIALMENTE ESTABLE	SALMONELLA	NO DETECTADA / 25g
	LISTERIA MONOCYTOGENES	NO DETECTADA / 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

Caprichos	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	FECHA: 01/09/26 REVISIÓN: 2 CÓDIGO: F-4.1-3

ALCACHOFA CONFITADA LAMINADA

LEGISLACIÓN VIGENTE 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 y sus modificaciones.
• 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 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) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.
• Reglamento 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria y sus modificaciones.
• Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones (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 y sus modificaciones.
• 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.
• Reglamento (UE) 2025/40 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de diciembre de 2024, sobre los envases y residuos de envases, por el que se modifican el Reglamento (UE) 2019/1020 y la Directiva (UE) 2019/904 y se deroga la Directiva 94/62/CE .

REVISADO POR:
MARISHA VÁZQUEZ



La información contenida en esta ficha técnica no debe ser tomada como base de garantía ni objeto de responsabilidad.