

1602300587 - ALCACHOFA TROZOS CN 4/2,5 KG

1. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO

Alcachofa Producto ultracongelado

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La alcachofa (*Cynara scolymus L.*) debe estar fresca y sana. Durante el proceso de fabricación la alcachofa se cosecha, se eliminan las hojas externas, se acondiciona en agua con ácido cítrico, se trocea, se escalda, se selecciona y se ultracongela I.Q.F hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ . Finalmente se envasa y se almacena en cámaras internas o externas.

3. COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA

<u>Producto</u>	<u>Porcentaje</u>
ALCACHOFA TROZOS	100 %

4. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (Valores medios en 100 g)

Valor energético	126 kJ
Valor energético	30 kcal
Grasas	0 g
de las cuales ácidos grasos saturados	0 g
Hidratos de carbono	3,3 g
de los cuales azúcares	0 g
Fibra alimentaria	4,2 g
Proteínas	2,1 g
Sal	0,09 g

Origen valores nutricionales:

Valores medios de análisis  Base de datos  Ficha técnica proveedor  Datos del cliente

1602300587 - ALCACHOFA TROZOS CN 4/2,5 KG

5. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	TOLERANCIAS	DEFINICIÓN OPERATIVA
Nº UNIDADES/KG	Ud/kg	>= 85	Nº unidades/kg
SEGMENTOS >35 MM	% en peso	<= 5	Unidades de tamaño mayor a 35 mm
SEGMENTOS <15 MM	% en peso	<= 5	Unidades de tamaño inferior a 15mm
HOJAS SUELTAS	% en peso	<= 1	Hojas separadas completamente del corazón
DEFECTO MAYOR	Ud/kg	<= 1	Unidades con zonas >6 mm de diámetro, dotadas de color oscuro, negro o marrón por enfermedades o daños
DEFECTO MENOR	Ud/kg	<= 3	Unidades con zonas de 2 a 6 mm de diámetro, dotadas de color oscuro, negro o marrón por enfermedades o daños
UNIDADES SIN HOJA	Ud/kg	<= 5	Unidades desprovistas de la hoja externa
DEFECTO DE CORTE	Ud/kg	<= 12	Unidades que no tienen la forma habitual del corte
DEFECTO DE COLOR	Ud/kg	<= 1	Unidades con zonas marrones de tamaño superior al 10% del área
UNIDADES FIBROSAS	Ud/kg	<= 4	Unidades que, tras ser fritas o cocidas, y masticadas, queda un resto de producto fibroso difícil de masticar
UNIDADES CON CENTRO ROJO/MORADO	Ud/kg	<= 2	Unidades que presentan el centro de color rojizo, amarronado o morado
MATERIA EXTRAÑA VEGETAL	Ud/kg	<= 1	Materia vegetal no procedente de la planta
MATERIA EXTRAÑA	Ud/kg	Ausencia	Materia no procedente de la planta, como piedras, insectos, madera...

A) Características físicas

CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
Diametro	15/30 MM
Longitud	45/70 MM

Tipo de proceso: ESCALDADO

---

**1602300587 - ALCACHOFA TROZOS CN 4/2,5 KG**

---

**B) Características organolépticas**

<b>Textura</b>	Su textura ha de ser tierna, sin partes fibrosas difíciles de masticar tras la cocción. Tampoco debe tener textura blanda.
<b>Sabor</b>	Característico de la alcachofa, libre de sabores extraños.
<b>Aspecto</b>	Color homogéneo verde suave típico de la alcachofa, puede presentar zonas ligeramente rosadas en los extremos de las hojas internas.

**C) Características químicas**

El contenido de residuales de plaguicidas y contaminantes cumple la Legislación Europea vigente.

**D) Características microbiológicas**

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	n	c	m	M
E. coli	5	2	1x10 <sup>2</sup> ufc/g	1x10 <sup>3</sup> ufc/g
Listeria monocytogenes	5	2	1x10 ufc/g	1x10 <sup>2</sup> ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g

Reglamento (CE) 2073/2005

**6. ALÉRGENOS**

El producto no es alérgeno, no contiene ingredientes alérgenos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alérgeno tal y como se establece en el Anexo II del Reglamento (EU) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

1602300587 - ALCACHOFA TROZOS CN 4/2,5 KG

	Gluten
	Crustáceos
	Huevos
	Pescado
	Cacahuete
	Soja
	Leche
	Frutos de cáscara
	Apio
	Mostaza
	Sésamo
	Sulfitos
	Altramuces
	Moluscos



Si Contiene



No Contiene



Trazas

## 7. OGM'S

Todos los ingredientes procederán de semillas no modificadas genéticamente.

## 8. IRRADIACIÓN

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

## 9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar a una temperatura mínima de -18°C.

---

1602300587 - ALCACHOFA TROZOS CN 4/2,5 KG

---

10. MODO DE EMPLEO

- Sartén : Calentar la sartén y verter directamente el producto sin descongelar, y cocinar a fuego medio durante 7-8 minutos aproximadamente. Sazonar al gusto.
- Cazuela : Echar el producto directamente sin descongelar en agua hirviendo y cocer durante 2-3 minutos aproximadamente a partir de que vuelva a hervir. Escurrir el agua de cocción y aderezar al gusto.

El producto de la bolsa que no se vaya a utilizar se volverá a cerrar, para devolverlo lo más rápidamente posible al congelador.

ATENCIÓN: No volver nunca a congelar producto que se haya descongelado

11. CADUCIDAD

730 días tras la fecha de envasado, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA (MM: Mes; AAAA: Año).

12. LOTE

DD/MM/AA (DD: Día; MM: Mes; AA: Año) El número de unidades corresponde máximo a un mismo día de envasado

13. MARCA COMERCIAL

CN

14. FORMATO

Peso neto unidad de ventas: 2,5 KG

- Material envase Bolsa: LDPE Transparente 60 micras acabado mate
- Material embalaje: cartón

15 TRAZABILIDAD

La trazabilidad del producto responde a cualquiera de los siguientes elementos:

- Lote
- Hora, para producto envasado en bolsa.
- nº pallet

---

1602300587 - ALCACHOFA TROZOS CN 4/2,5 KG

---

16. LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento 382/2021 de la comisión de 3 de marzo de 2021 por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 915/2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 1881/2006.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) nº 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.