



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

FECHA: 26/02/25  
REVISIÓN: 4  
CÓDIGO: F-4.1-3

"FLORES CON SU TALLO" - ALCACHOFA SEMILARGA CONFITADA EN AOVE- 20 FRUTOS

### CAPRICHOS DEL PALADAR S.L.U.

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

WEB: [www.caprichosdelpaladar.es](http://www.caprichosdelpaladar.es)

CATÁLOGO: [www.nuestrofolleto.es/capricho/webview](http://www.nuestrofolleto.es/capricho/webview)

RGSEAA: 21-20020/MU



### FORMATO DE ENVASADO

ENVASE: B-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 AOVE

### ANÁLISIS FÍSICO- QUÍMICO

PESO NETO	1100g	PESO POR PIEZA APROX.	55g
PH	6,0 ± 0,3	COLOR	VERDE DORADO
VACIO	PRESENCIA	OLOR	FRESCO
CIERRE SEGURIDAD	SIN POROS	SABOR	AMARGO-DULCE
ESPACIO DE CABEZA	-	TEXTURA	TURGENTE

### LOGÍSTICA / INFORMACIÓN TÉCNICA

ENVASE	PESO BRUTO: 1160g MEDIDAS: 32,0CM X 26,0CM X 4,0CM
CAJAS	4 UDS X CAJA MEDIDAS: 32CM X 27CM X 18CM
PALET EUROPEO	72 CAJAS X PALET ( 8 CAJAS BASE X 9 ALTURAS ) MEDIDAS: 120CM X 80CM X 177CM
PALET AMERICANO	- MEDIDAS: -
CÓDIGO EAN13	8435352850935
CÓDIGO DUN14	18435352850932
CÓDIGO CAPRICHOS	10354230020

### 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: 26/02/25

REVISIÓN: 4

CÓDIGO: F-4.1-3

### "FLORES CON SU TALLO" - ALCACHOFA SEMILARGA CONFITADA EN AOVE- 20 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



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

FECHA: 26/02/25  
REVISIÓN: 4  
CÓDIGO: F-4.1-3

"FLORES CON SU TALLO" - ALCACHOFA SEMILARGA CONFITADA EN AOVE- 20 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](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.

REVISADO POR:  
MARISHA VÁZQUEZ

