



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

FECHA: 14/06/24

REVISIÓN: 3

CÓDIGO: F-4.1-3

MINI BURGER DE ALCACHOFA - 30g

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: B-GASTRONORM (BANDEJA PP/E/PP)

INGREDIENTES

ALCACHOFA CONFITADA (ALCACHOFA Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA), AGUA, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, ESPESANTE: METIL CELULOSA Y SAL
(SIN COLORANTES NI CONSERVANTES)

PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN

PREPARADO VEGETAL ELABORADO A BASE DE ALCACHOFAS FRESCAS (ORIGEN ESPAÑA), SOMETIDAS A COCCIÓN, CON POSTERIOR PRENSADO Y FORMACIÓN DE LA BURGER

ANÁLISIS FÍSICO- QUÍMICO

| | | | |
|-------------------|-----------|--------------------------------------|--------------|
| PESO NETO BANDEJA | 1350g | 45 PIEZAS X 30g (5 PAQUETES X 9 UDS) | |
| PH | 6,0 ± 0,3 | COLOR | VERDE DORADO |
| VACIO | - | OLOR | FRESCO |
| CIERRE SEGURIDAD | - | SABOR | AMARGO-DULCE |
| ESPACIO DE CABEZA | - | TEXTURA | CREMOSA |

LOGÍSTICA / INFORMACION TÉCNICA

| | |
|------------------|---|
| ENVASE | PESO BRUTO: 1425g MEDIDAS: 31,4CM X 26,0CM X 5,0CM |
| CAJAS | 4 UDS X CAJA (5400g PESO NETO) // (6050g PESO BRUTO) MEDIDAS: 32CM X 27CM X 23,5CM |
| PALET EUROPEO | 56 CAJAS X PALET (8 CAJAS BASE X 7 ALTURAS) MEDIDAS: 120CM X 80CM X 179,5CM |
| PALET AMERICANO | - |
| CÓDIGO EAN13 | 8435352852205 |
| CÓDIGO DUN14 | 18435352852202 |
| CÓDIGO CAPRICHOS | 12954400030 |

USO PREVISTO

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



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

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

MINI BURGER DE ALCACHOFA - 30g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / 100g

| | | |
|-------------------------|-------------------|-----------|
| ENERGÍA | 699 kJ / 167 kcal | 8,4% CDR |
| GRASAS | 14,1g | 20,1% CDR |
| DE LAS CUALES SATURADAS | 2,1g | 10,5% CDR |
| COLESTEROL | <5mg | 1,7% CDR |
| HIDRATOS DE CARBONO | 7,8g | 3,0% CDR |
| DE LOS CUALES AZÚCARES | 0g | 0% CDR |
| FIBRA | 6,5g | 26,0% CDR |
| PROTEINAS | 2,1g | 4,2% CDR |
| SAL / SODIO | 1,3g / 530mg | 21,7% 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 EN CONGELACIÓN
DESPUÉS DE HABER DESCONGELADO EL PRODUCTO, NO VOLVER A CONGELAR



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

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

MINI BURGER DE ALCACHOFA - 30g

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.



REVISADO POR:
MARISHA VÁZQUEZ