

1602300593 - ALCACHOFA CORAZON CN 10/1 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 calibra, se escalda, se selecciona y se ultracongela I.Q.F hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C . Finalmente se envasa y se almacena en cámaras internas o externas.

3. COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA

<u>Producto</u>	<u>Porcentaje</u>
ALCACHOFA CORAZON PREMIUM ESP 1	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

1602300593 - ALCACHOFA CORAZON CN 10/1 KG
5. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	TOLERANCIAS	DEFINICIÓN OPERATIVA
Nº UNIDADES/KG	Ud/kg	>= 27	número de unidades presentes en un kg
FONDOS SUELTOS	% en peso	<= 5	Partes inferiores de los corazones completamente aislados o con alguna hoja adherida
UNIDADES DEFORMES	% en peso	<= 5	Unidades sin la forma típica del corazón de alcachofa, aplastadas o excesivamente abiertas
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 CON LONGITUD >50 MM	Ud/Kg	<= 2	Unidades cuya longitud es mayor de 50 mm
UNIDADES CON LONGITUD <30 MM	Ud/Kg	<= 3	Unidades cuya longitud es menor de 50 mm
UNIDADES FIBROSAS	Ud/Kg	<= 2	Unidades que, tras ser fritas o cocidas, y masticadas, queda un resto de producto fibroso difícil de masticar
UNIDADES CON CENTRO ROJO	Ud/Kg	<= 1	Unidades que presentan el centro de color rojizo o amarronado
MATERIA VEGETAL	Ud/Kg	<= 1	Materia vegetal procedente de la planta que no es el producto en sí mismo (tallos, hojas del tallo...)
MATERIA EXTRAÑA VEGETAL	Ud/Kg	Ausencia	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	30/40 MM
Longitud	30/50 MM

Tipo de proceso: ESCALDADO

1602300593 - ALCACHOFA CORAZON CN 10/1 KG

B) Características organolépticas

- Textura** Su textura ha de ser tierna, sin partes fibrosas difíciles de masticar tras la cocción. Tampoco debe tener textura blanda.
- Sabor** Característico de la alcachofa, libre de sabores extraños.
- Aspecto** 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 ² ufc/g	1x10 ³ ufc/g
Listeria monocytogenes	5	2	1x10 ufc/g	1x10 ² 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.

1602300593 - ALCACHOFA CORAZON CN 10/1 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.

1602300593 - ALCACHOFA CORAZON CN 10/1 KG

10. MODO DE EMPLEO

- Cazuela : Echar el producto directamente sin descongelar en agua hirviendo y cocer durante 4-5 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: 1 KG

- Material envase Bolsa: PE mate 35 micras + PE blanco 35 micras
- 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

1602300593 - ALCACHOFA CORAZON CN 10/1 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.