

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	01-231 Alcachofas a la romana <i>Alcachofas con tallo salteadas en aceite</i>
VIDA ÚTIL	36 meses desde la fecha de producción
MODALIDAD DE CONSERVACIÓN:	CONSERVAR EN LUGAR SECO Y ALEJADO DE FUENTES DE CALOR. Una vez abierto el envase, el producto debe conservarse en el frigorífico (+4 °C) y consumirse en poco tiempo.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: alcachofas (58 %), aceite de girasol, sal, corrector de acidez: E330, antioxidante: E300, ajo en polvo, pimienta en polvo, perejil.

Dir. 2003/89/CE y ss.mm.ii. - El producto no contiene alérgenos.

El producto no contiene OMG ni ingredientes derivados de OMG según los Reglamentos CE 1829/03 y 1830/03.

Reglamento UE 2018/775 – Origen del ingrediente principal (alcachofas): Italia

Envase primario	Lata de hojalata - 850 ml - Ø: 99 mm – h: 118 mm Conforme al Reglamento 1935/2004/CE y ss.mm.ii. Código de reciclaje: [Lata (FE40)→ Acero]
Cantidad nominal	780 g
Peso escurrido	450 g
Embalaje secundario	Retráctil con bandeja de cartón ondulado Código de reciclaje [Bandeja (PAP20)→ Papel] – [Envoltorio térmico (LDPE4)→ Plástico]
Medidas del envase retráctil	205 x 308 x 120 h (mm)
Paletización	unidades/embalaje térmico: 6 – embalajes térmicos/capa: 12 – capas/palé: 12
Palé Epal	80 x 120 x 164 h (cm)
Condiciones para el transporte	Manipular a temperatura ambiente

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: alcachofas enteras con tallo, salteadas

Color: verde típico de la alcachofa.

Sabor: típico de la alcachofa, con ligeras notas de perejil.

Textura: producto excepcionalmente compacto y, al mismo tiempo, suave y jugoso.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS

Reg. (CE) 396/2005 - Reg. (UE) 2022/1428 - Reg. (UE) 2023/915 y ss.mm.ii.

pH: $4,1 \pm 0,2$

Cloruro de sodio: $2,0 \% \pm 0,3$ Vacío:

< 600 mmHg

Proceso de pasteurización: $F_{100} > 3$ min.

Pesticidas: dentro de los límites establecidos por la legislación comunitaria
Metales pesados: dentro de los límites establecidos por la legislación comunitaria

Cuerpos extraños: ausentes

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Reg. (CE) 2073/2005 - Reg. (CE) 1441/2007 y ss.mm.ii.

Producto microbiológicamente estable: ninguno tras incubación a 37 °C (características microbiológicas, químico-físicas y organolépticas inalteradas).

Carga bacteriana mesófila: < 10 UFC/1 g

Coliformes: ausentes

Salmonella: ausente en 25 g

Esporas de anaerobios sporógenos: < 3 MPN/1 g

Listeria monocytogenes: ausente

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g DE PRODUCTO ESCURRIDO

Reg. (UE) 1169/2011

Energía: 351 kJ / 85 kcal

Grasas: 6,5 g

- de las cuales ácidos grasos

saturados: 0,7 g Hidratos de carbono:

4,5 g

- de los cuales azúcares:

0,3 g Proteínas: 2,0 g

Sal: 1,8 g

DECLARACIONES DE CONFORMIDAD ADICIONALES

RADIACIONES IONIZANTES

El producto no ha sido irradiado y no contiene ingredientes que hayan sido irradiados de acuerdo con el Reglamento 1999/2/CE del 22 de febrero de 1999.

PESTICIDAS

El producto cumple con la legislación italiana y europea vigente.

TRANSPORTE

Vehículos aptos para el transporte según el Reglamento CE 852/2004.