

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	01-224 Corolas de alcachofa salteadas Corolas de alcachofa salteadas en aceite de girasol
VIDA ÚTIL	36 meses desde la fecha de producción > 24 meses
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 (70 %), aceite de girasol (25 %), sal, corrector de acidez: ácido cítrico, antioxidante: ácido L-ascórbico, ajo en polvo (0,5 %), pimienta blanca en polvo.

Reg. 775/2018/UE - Origen del ingrediente principal (alcachofas): Italia.

Directiva CE 2003/89 y 2006/142 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.

Envase primario	Lata de hojalata BPA-NI conforme Reglamento CE 1935/2004/CE Reglamento CE 10/11 y ss.mm.ii. Código de reciclaje: FE40
Dimensiones del envase	Ø 155 mm – h 118 mm
Peso bruto del envase	~ 2100 g
Peso neto	1900 g
Peso escurrido	1330 g
Embalaje secundario	Paquete térmico de 6 unidades con film termorretráctil (TP)
Dimensiones del embalaje secundario	324 x 482 x 120 h (mm)
Paletización	Paquetes / TP: 6 – TP / capa: 5 – Capas / palé: 10
Peso del paquete	~ 13 kg
Dimensiones del palé	80 x 120 x 133 h (cm)
Peso del palé	~ 700 kg
Código EAN - Producto	8023910 01224 8

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: corolas enteras de alcachofas calibradas uniformemente. 38-40 capullos por envase. Color: típico de la alcachofa, verde claro.

Sabor: producto sabroso, ligeramente picante.

Textura: alcachofas carnosas, sin hojas duras, suaves al paladar.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-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: 35 cm Hg máximo – 15 cm Hg mínimo
Proceso de pasteurización: $F_{71} > 45$ min.
Pesticidas: dentro de los límites establecidos por la legislación comunitaria
Metales pesados: dentro de los límites establecidos por la
normativa comunitaria Cuerpos extraños: ausentes

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

Producto microbiológicamente estable: sin variaciones tras 15 días de incubación a 32 °C (características microbiológicas, químico-físicas y organolépticas inalteradas). Producto pasteurizado. Carga bacteriana mesófila: < 1000 UFC / 1 g
Coliformes: ausentes
Salmonella: ausente en 25 g
Esporas de anaerobios esporígenos: < 3 MPN/1 g
Listeria monocytogenes: ausente

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g DE PRODUCTO ESMURRIDO

Reg. (UE) 1169/2011

Energía: 393 kJ / 94 kcal
Grasas: 6,5 g
- de los cuales ácidos grasos saturados: 0,7 g Carbohidratos: 4,5 g
- de los cuales azúcares: 0,3 g Proteínas: 2,0 g
Sal: 1,8 g

DECLARACIONES DE CONFORMIDAD

RADIACIONES IONIZANTES

El producto no ha sido irradiado y no contiene ingredientes que hayan sido irradiados según 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.