

Ficha técnica

Producto	01-038 «i Piccolissimi» <i>Alcachofas con aceite de oliva virgen extra</i>
VIDA ÚTIL	36 meses desde la fecha de envasado
Método de conservación	Mantener el producto a temperatura ambiente. Una vez abierto, conservar el producto en el frigorífico (+4 °C) y consumir en breve tiempo.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: Alcachofas (59 %), aceite de girasol, aceite de oliva virgen extra (10 %), sal, vinagre de vino blanco, preparado para caldo (sal, harina de arroz, extracto de levadura, aromas, verduras deshidratadas, aceite de girasol, azúcar, inulina, perejil, cúrcuma, antiaglomerante: E551, especias), ajo en polvo, pimienta en polvo, acidulante: E330, antioxidante: E300, guindilla, perejil, albahaca.

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: 100 mm – h:118 mm Conforme al Reglamento CE 1935/2004 – Reglamento UE 10/2011 y ss.mm.ii. Código de reciclaje: Lata FE40 (acero - metal) [Decisión 97/129/CE]
Peso bruto	~ 850 g
Cantidad nominal	750 g
Peso escurrido	440 g
Embalaje secundario	Térmico retráctil [Código de reciclaje (LDPE4) – Plástico] Bandeja [Código de reciclaje (PAP20) – Cartón ondulado]
Medidas del paquete térmico	205 x 308 x 120 h (mm)
Paletización	unidades/paquete térmico: 6 – paquetes térmicos/capa: 12 – capas/palé: 12
Palé Epal	~ 80 x 120 x 164 h (cm)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: corazones de alcachofa oxidados al aire de forma natural.

Color: bronceado, ligeramente oscuro, típico de las alcachofas frescas caseras.

Sabor: bueno, ligeramente picante. El aceite de oliva virgen extra enriquece la receta y le da un sabor típicamente mediterráneo a estas pequeñas alcachofas.

Textura: carnosa y jugosa, sin hojas duras.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS

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

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

Vacío: 35 cm Hg máx. - 15 cm Hg mín. Proceso de

pasteurización: $F_{71} > 40$ min. NaCl: 2,0 % +/- 0,2

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Reglamento (CE) n.º 2073/2005 - Reglamento (CE) n.º 1441/2007 y modificaciones posteriores.

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: < 10 UFC/1 g

Lactobacilos: ausentes

Esporas de anaerobios esporógenos: < 3 MPN/1 g

Estafilococos coagulasa: ausentes

Valores nutricionales medios por 100 g de producto escurrido

Energía: 275 kJ / 66 kcal

Grasas: 5,0 g

– de las cuales

saturadas: 0,6 g Hidratos de

carbón: 3,9 g

– de los cuales azúcares:

0,8 g Proteínas: 1,4 g

Sal: 1,7 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.