



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

FECHA: 01/02/23
REVISIÓN: 1
CÓDIGO: F-4.1-3

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA- 20 FRUTOS

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: BANDEJA NEGRA GASTRONORM (BANDEJA PP/E/PP)

TAPA: FILM (PA/PP)

INGREDIENTES

ALCACHOFA Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (SIN COLORANTES NI CONSERVANTES)

PROCEDIMIENTO ELABORACION

ELABORADO CON ALCACHOFAS FRESCAS A LAS QUE SE LE APLICA UN "CONFITADO" EN ACEITE AOVE

¿ POR QUÉ COMPRAR ESTE PRODUCTO?

LAS ALCACHOFAS PROVIENEN DE CULTIVOS PREVIAMENTE SELECCIONADOS
ES UN PRODUCTO EXCLUSIVO QUE MANTIENE SU GRAN SABOR NATURAL HASTA EL FIN DE LA VIDA ÚTIL
NO TIENE MERMAS, POR LO QUE EL ESCANDALLO ES MUY FÁCIL DE CONTROLAR
ES UN PRODUCTO VERSÁTIL PARA UTILIZAR EN PLANCHA, HORNO, FREIDORA O AL VAPOR
SU GRAN FORMATO ES IDEAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

LOGISTICA / INFORMACIÓN TÉCNICA

CAJAS	4 UDS X CAJA MEDIDAS: 31,5CM X 26,4CM X 23,5CM
PALET EUROPEO	56 CAJAS X PALET (8 CAJAS BASE X 7 ALTURAS) MEDIDAS: 120CM X 80CM X 179,5CM
PALET AMERICANO	- MEDIDAS: -
CÓDIGO EAN	8435352851031
CÓDIGO CAPRICHOS	10160400020

VIDA UTIL (DURABILIDAD PRODUCTO)

24 MESES - 730 DÍAS

UNA VEZ ABIERTO, MANTENER REFRIGERADO Y CONSUMIR ANTES DE 4 DÍAS
DESPUÉS DE HABER DESCONGELADO EL PRODUCTO, NO VOLVER A CONGELAR



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

FECHA: 01/02/23
REVISIÓN: 1
CÓDIGO: F-4.1-3

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA- 20 FRUTOS

ANÁLISIS FÍSICO- QUÍMICO

PESO NETO	1100g	PESO ESCURRIDO	-
PH	6,0 ± 0,3	COLOR	VERDE DORADO
VACIO	PRESENCIA	OLOR	FRESCO
CIERRE SEGURIDAD	SIN POROS	SABOR	AMARGO-DULCE
ESPACIO DE CABEZA	-	TEXTURA	TURGENTE

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

ENERGÍA	695 kJ / 166 kcal	8% CDR
GRASAS	12,7g	18% CDR
DE LAS CUALES SATURADAS	1,8g	9% CDR
COLESTEROL	-	-
HIDRATOS DE CARBONO	10,3g	4% CDR
DE LOS CUALES AZÚCARES	6,6g	7% CDR
FIBRA	3,2g	13% CDR
PROTEINAS	2,6g	5,2% CDR
SAL / SODIO	0,06g / 23mg	1% CDR
VIT A	-	-
VIT C	-	-
CA	-	-
FE	-	-

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

PRODUCTO COMERCIALMENTE ESTABLE

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



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

FECHA: 01/02/23
REVISIÓN: 1
CÓDIGO: F-4.1-3

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA- 20 FRUTOS

USO PREVISTO

PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO, TRAS DESCONGELACIÓN, SIN RESTRICCIÓN ALGUNA, SALVO EN AQUELLOS CONSUMIDORES CON MOTIVOS SOCIALES, CULTURALES, SANITARIOS Y RELIGIOSOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento 1881/2006 de la Comisión, de 19 de Diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento 420/2011 de la Comisión, de 29 de Abril de 2011, que modifica el Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento 629/2008 de la Comisión, de 2 de Julio de 2008, que modifica el Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- 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 140/2003, de 7 de Febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad de las aguas de consumo.
- 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.