



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

FECHA: 04/12/20

REVISIÓN: 0

CÓDIGO: F-4.1-3

### FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA- 24 FRUTOS

Distribuido por:  
**ANEDILCO, S.L.**

C/ Fernando Remacha 1, 2ºF  
31500 Tudela (Navarra)  
(ESPAÑA)  
TLF: 948 826 025

Fabricado por : RGSEAA 21-20020/MU



#### FORMATO DE ENVASADO

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

TAPA: FILM (PA/PP)

#### INGREDIENTES

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

#### PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN

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

#### LOGÍSTICA / INFORMACION TÉCNICA

CAJAS	4 UDS X CAJA MEDIDAS: 32CM X 27CM X 18CM
PALET EUROPEO	64 CAJAS X PALET ( 8 CAJAS BASE X 8 ALTURAS ) MEDIDAS: 120CM X 80CM X 159CM
PALET AMERICANO	- MEDIDAS: -
CÓDIGO GTIN-13	8436044487699
CÓDIGO GTIN-14	3843604448769
CÓDIGO INTERNO	10156400024

#### 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: 04/12/20  
REVISIÓN: 0  
CÓDIGO: F-4.1-3**FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA- 24 FRUTOS****ANÁLISIS FÍSICO- QUÍMICO**

PESO NETO	1850g	PESO ESCURRIDO	1350g
PH	6,0 ± 0,3	COLOR	VERDE DORADO
VACIO	PRESENCIA	OLOR	FRESCO
CIERRE SEGURIDAD	SIN POROS	SABOR	AMARGO-DULCE
ESPACIO DE CABEZA	>4MM	TEXTURA	TURGENTE

**INFORMACION NUTRICIONAL/100g**

ENERGÍA	848 kJ / 205 kcal	10% CDR
GRASAS	19g	27% CDR
SATURADAS	3g	15% CDR
COLESTEROL	<0,5mg	0,2% CDR
HIDRATOS DE CARBONO	6,4g	2% CDR
AZÚCARES TOTALES	1g	1% CDR
FIBRA	3,2g	12,8% CDR
PROTEINAS	2,1g	4% CDR
SAL / SODIO	0,13g / 51mg	2% CDR

**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 T<sup>º</sup> NO SUPERIOR A -18°C**CONDICIONES DE TRANSPORTE**T<sup>º</sup> DE CONSERVACIÓN NO SUPERIOR A -18°C  
BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA E HIGIENE  
AUSENCIA DE MERCANCIA INCOMPATIBLE



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

FECHA: 04/12/20

REVISIÓN: 0

CÓDIGO: F-4.1-3

### FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA- 24 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](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.