



FICHA TÉCNICA

RPR4212

FT1400
Rev. 00
Emisión: 14/11/2019
Act.: 14/11/2019
Página 1 de 5

ALCACHOFAS IQF

1. PRODUCTO:

- Producto ultracongelado, preparado a partir de alcachofas corazón frescas, peladas y cortadas en varias presentaciones: **Enteras, Mitades.**

2. INGREDIENTES:

- Alcachofas.

3. ESPECIE:

- *Cynara scolymus.*

4. ORIGEN:

- Perú.

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- **Procesado:** lavado, pelado a mano, seleccionado, escaldado y ultracongelado.
 - **Detector de metales:** todos los productos pasan a través de un detector de metales.
 - **Tamaño (/1Kg):**
 - **Entera:** El aspecto del corazón de alcachofa deberá ser uniforme tanto en diámetro como en longitud.
 - **Recuento: 30-40 → 100%.**
- | LONGITUD (mm) | DIÁMETRO (mm) | MIN. (%) | MÁX. (%) |
|---------------|---------------|----------|----------|
| 30-43 | 27-30 | | 10 |
| 43-57 | 30-48 | 80 | |
| 57-63 | 48-55 | | 10 |
- **Mitades,** El aspecto de las mitades de alcachofa deberá ser uniforme tanto en diámetro como en longitud.
 - **Recuento: 60-80u → 100%.**
- | LONGITUD (mm) | DIÁMETRO (mm) | MIN. (%) | MÁX. (%) |
|---------------|---------------|----------|----------|
| <30 | <30 | | 10 |
| 35-50 | 30-65 | 80 | |
| >50 | >65 | | 10 |
- **Defectos (/1Kg):** El producto estarán prácticamente libe de daños, insecto, daños causados por insectos, unidades rotas, deformadas u otro cualquier aspecto que dañe la calidad del producto.

Defecto	MENOR	MAYOR
Decoloradas	5% por conteo	1% por conteo
Daños/Daños por insectos	3% por conteo	Ninguno
Rotas/incompletas	5% por conteo	2% por conteo
Total Menor/Major	10%	3%
Materia extraña	AUSENCIA	
Materia vegetal		1 unidad/10Kg
Hojas sueltas	<3%/10Kg	
COLOR	/1Kg	
Centro marrón	1%	
Bráctea verde externa	2%	
Rosa/maduros	1%	



FICHA TÉCNICA

RPR4212

FT1400
Rev. 00
Emisión: 14/11/2019
Act.: 14/11/2019
Página 2 de 5

ALCACHOFAS IQF

6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **Aspecto:** corte y forma uniforme.
- **Textura:** tierna no fibrosa.
- **Olor / Sabor:** característico de este producto.
- **Color:** verde crema con tinte amarillo típico. Sin colores negros/oscuros.

7. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS:

- **Pesticidas:** conforme las normativas europeas vigentes.
- **Metales pesados:** según las normativas europeas vigentes.

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

- *Aerobios:* < 100.000 ufc/g;
- *Coliformes:* < 100 ufc/g;
- *E. coli:* <100 ufc/g;
- *Salmonella:* ausencia en 25 g;
- *Listeria:* ausencia en 25 g;

9. VIDA ÚTIL:

- 24 meses.

10. VALORES NUTRICIONALES POR 100g:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100G	% de la IR* por 100g
Valor energético	145 kj /35 kcal 2%
Grasas	0g 0%
de las cuales Saturadas	0g 0%
Hidratos de carbono	2,7g 2%
de los cuales Azúcares	1,3g 1%
Proteínas	3,3g 6%
Sal	0,26g 4%
*ingesta de ref. de un adulto medio (84000 Kj/2000 Kcal)	

11. LOTE Y CONSUMO PREFERENTE:

ENTERAS

• CODIFICACIÓN CAJA

- **Fecha de congelación:** fecha de producción, expresado como día, mes y año con el formato DD MM AAAA (ejemplo 09 10 2018)
- **Lote:** expresado como número de compra, con el formato PCXXXY (ejemplo PCXXX, corresponde al número de compra e Y es el número de contenedor)
- **Caducidad:** 24 meses desde la fecha de producción, expresado como día, mes y año con el formato DD MM AAAA (ejemplo 09 10 2018)
- **EAN14:** 28436044481530

• CODIFICACIÓN BOLSA

- **Lote:** expresado como número de compra, con el formato PCXXXY (ejemplo PCXXX, corresponde al número de compra e Y es el número de contenedor)
- **Caducidad:** 24 meses desde la fecha de producción, expresado como día, mes y año con el formato DD MM AAAA (ejemplo 09 10 2018)

	FICHA TÉCNICA ALCACHOFAS IQF	RPR4212 FT1400 Rev. 00 Emisión: 14/11/2019 Act.: 14/11/2019 Página 3 de 5
--	---	--

- **EAN13:** 8436044481536

MITADES

- **CODIFICACIÓN CAJA**

- **Fecha de congelación:** fecha de producción, expresado como día, mes y año con el formato DD MM AAAA (ejemplo 09 10 2018)
- **Lote:** expresado como número de compra, con el formato PCXXXY (ejemplo PCXXX, corresponde al número de compra e Y es el número de contenedor)
- **Caducidad:** 24 meses desde la fecha de producción, expresado como día, mes y año con el formato DD MM AAAA (ejemplo 09 10 2018)
- **EAN14:** 28436044481523

- **CODIFICACIÓN BOLSA**

- **Lote:** expresado como número de compra, con el formato PCXXXY (ejemplo PCXXX, corresponde al número de compra e Y es el número de contenedor)
- **Caducidad:** 24 meses desde la fecha de producción, expresado como día, mes y año con el formato DD MM AAAA (ejemplo 09 10 2018)
- **EAN13:** 8436044481529

12. GMO:

- Ausencia.

13. ALÉRGENOS:

- Ausencia.

14. MODO DE CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN:

- **Modo de conservación:** Producto ultracongelado. No volver a congelar una vez descongelado. Mantener a -18°C.

<i>Conservación</i>	
▪ En frigorífico	1 día
▪ En congelador:	
Sin estrellas	3 días
*	(-6°C) 1 semana
**	(-12°C) 1 mes
*** ^o ****	(-18°C) varios meses

- **El producto debe ser tratado térmicamente durante al menos 2 minutos a una temperatura de 70°C.**
- Producto comercializado para el reenvasado, para uso como ingrediente de platos preparados o alimentos semielaborados. El producto no destinado a consumo directo. No es un producto Listo para Comer

15. ENVASADO

- Todos los cortes se presentan envasado en bolsa de plástico LDPE diseño Anedilco -4 colores de 1 Kg, en cajas de 5 Kg y en caja máster de cartón corrugado color marrón, apto para uso alimentario:
Entera: 5Kg (5 bolsas × 1Kg);
Mitades: 5Kg (5 bolsas × 1Kg);

16. ETIQUETADO

Diseño Anedilco -4 colores, con la información aprobada por el cliente.

17. DATOS LOGÍSTICOS:

	Paletización	Peso Neto (Kg)
Entera:	108 cajas (12B×9H)	540
Mitades:	108 cajas (12B×9H)	540

18. NORMATIVA DE REFERENCIA:

ALCACHOFAS IQF

- Reglamento (CE) N°178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria y sus modificaciones.
- Reglamento (CE) N°852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.
- Directiva 98/83/CE, del Consejo de 3 de noviembre de 1998 relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano
- Reglamento (CE) N°396/2005, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 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
- Reglamento (CE) N°1441/2007, e la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) N°2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) N°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 y sus modificaciones.
- Reglamento (UE) N°10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Reglamento (UE) N°1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (incluye información sobre alérgenos, valores nutricionales y OGM en el etiquetado) y sus modificaciones

19. FOTO:

- **PRODUCTO:**



- **ENVASE PRIMARIO:**



- **CAJA MÁSTER:**



FICHA TÉCNICA

RPR4212

FT1400
Rev. 00
Emisión: 14/11/2019
Act.: 14/11/2019
Página 5 de 5

ALCACHOFAS IQF



the
FOODIMPEX
group