

Elaborado por: Responsable de Calidad

Fecha revisión: 23/12/2024

EAN: 8437005604735

Página: 1 de 3

NOMBRE DEL PRODUCTO: CORAZONES DE ALCACHOFA BENIMAR 1/2 KG. 10/12 F.A.

DATOS EMPRESA: CONSERVAS BENIMAR, S.L.
P.I. "EL CARRASCOT", C/FUSTERS Nº 5
46680 L'OLLERIA -VALENCIA-

PACKAGING

Tipo de envase	Material	
Envase primario: Lata	Hojalata electrolítica	Formato: Lata 1/2 Kg
		Peso neto: 390 g
Envase secundario: Bandeja	Cartón	Peso escurrido: 240 g
Este lote viene marcado con inkjet en la propia lata de forma legible e indeleble		Capacidad: 425 mL

ETIQUETADO : conforme a la norma general de etiquetado (Reglamento(UE) Nº 1169/2011) del parlamento europeo

INGREDIENTES: Alcachofa, agua, sal, acidulante: ácido cítrico, antioxidante: ácido ascórbico.

PAÍS DE ORIGEN: España

PROCESO DE FABRICACIÓN Y TRATAMIENTOS RECIBIDOS: Producto obtenido a partir de inflorescencias de *Cynara scolimus* en su adecuado estado de evolución, exentas de partes no comestibles, seleccionadas, envasadas en envases metélicos y procesadas térmicamente hasta lograr su esterilidad comercial.

RADIACIONES: Ni el producto ni sus componentes han sufrido ningún tipo de irradiación

OGM's: La formulación de este producto no contiene productos de origen transgénico

POBLACIÓN DE CONSUMO: Puede ser consumido por toda la población, salvo en caso de alergia de los componentes indicados en el apartado ALÉRGENOS(Tabla 1)

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE: El producto debe conservarse a temperatura ambiente, preferiblemente entre 15-25°C y con humedad relativa inferior al 80% . Una vez abierto el producto conservar en refrigeración y consumirlo antes de 48 horas. Transportar en condiciones de higiene y estiba adecuadas, ausencia de plagas y separación por tipo de productos alimenticios

VIDA ÚTIL: 4 años a partir de la fecha de fabricación

Elaborado por: Responsable de Calidad

Fecha revisión: 23/12/2024

EAN: 8437005604735

Página: 2 de 3

NOMBRE DEL PRODUCTO: CORAZONES DE ALCACHOFA BENIMAR 1/2 KG. 10/12 F.A.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL por 100g de producto

VALOR ENERGÉTICO	59 Kcal/250kJ
GRASAS	0,3g
De las cuales saturadas	0g
HIDRATOS DE CARBONO	9,2g
De los cuales azúcares	0,8g
FIBRA	5,2g
PROTEÍNAS	2,9g
SAL	0,9g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

TOLERANCIAS

pH	3,70-4,20
VACÍO (Hg cm)	> 4 cm. Hg
ESPACIO DE CABEZA	máx. 10% de la altura del envase

TOLERANCIAS DE CALIDAD

DEFECTOS DE TEXTURA	10% en peso escurrido
DEFECTOS DE CORTE	15% en peso escurrido
MANCHAS Y OTROS (<6mm)	15% en peso escurrido
BRACTEAS>3,5 mm	10% en peso escurrido
HOJAS SUELTAS	8 en cuento
SUMA DE DEFECTOS	20 en peso escurrido
UNIFORMIDAD	1,75
MATERIA EXTRAÑA	ausencia

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

DESCRIPCIÓN

COLOR	Blanco amarillento característico
SABOR Y OLOR	Típico y característico de la alcachofa en conserva, son notas extrañas
TEXTURA	Firme y tierna, prácticamente exento de partes no comestibles

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras incubación 7 días/37°C + 7 días/55°C-conforme a la norma AFNOR NF V 08-408. Ausencia de microorganismos y sustancias derivadas en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

CONTAMINANTES

PESTICIDAS, FITOSANITARIOS Y CONTAMINANTES

El producto cumple con toda la legislación aplicable, y específicamente la referente a plaguicidas. Metales pesados, micotoxinas y otros contaminantes y de idoneidad de los materiales de envasado (UE 396/2005, CE 1881/2006 y CE 1935/2004 y sus actualizaciones)

Elaborado por: Responsable de Calidad

Fecha revisión: 23/12/2024

EAN: 8437005604735

Página: 3 de 3

NOMBRE DEL PRODUCTO: CORAZONES DE ALCACHOFA BENIMAR 1/2 KG. 10/12 F.A.

Tabla 1 . ALERGENOS

En la tabla que se presenta a continuación aparecen las sustancias alergénicas tal y como se describen en el Anexo II del Reglamento 1169/2011

INGREDIENTE ALERGÉNICO	SI	NO
Cereales que contengan gluten o derivados ^{*1}		X
Crústaceos o derivados		X
Huevos o derivados		X
Pescados o derivados		X
Cacahuets o derivados		X
Soja o derivados		X
Leche o deriv. (incluida lactosa)		X
Frutos de cáscara o derivados ^{*2}		X
Apio o derivados		X
Mostaza o derivados		X
Granos de sésamo o derivados		X
Anhídrico sulfuroso y sulfitos ^{*3}		X
Altramuces y derivados		X
Moluscos y derivados		X

(*1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, o sus variedades híbridas

(*2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y sus derivados

(*3) En concentraciones superiores a 10 mg/Kg. O 10 mg/l expresados como SO2