



FICHA TECNICA
FT-FP-01207

Rev 00

DATOS DEL PRODUCTO

NOMBRE: ALCACHOFA CORAZONES TP 1 K

MARCA: TENEDOR DE PLATA

PESO NETO ENVASE: 1 KG

PESO NETO EMBALAJE: 5 KG

FORMATO: 5 x 1 KG

DESCRIPCION: alcachofa (*Cynara scolymus*) corazones enteros, variedad Blanca de Tudela, escaldados y ultracongelados individualmente.

DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE: FRIPOZO, S.A.

R.S.I.: 21.12853/MU

DIRECCION COMERCIAL/DIRECCION FACTORIA:

AVDA. JUAN CARLOS I, 99 – 30.565 – LAS TORRES DE COTILLAS (MURCIA).

LISTA DE INGREDIENTES

Alcachofa.

COMPOSICION NUTRICIONAL

ENERGIA (KCAL/100 G)	37
(KJ/100 G)	156
PROTEINAS (G/100 G)	2,6
HIDRATOS DE CARBONO (G/100 G)	3,9
de los cuales:	
Azúcares (g/100 g)	0,8
GRASAS (G/100 G)	0,4
de las cuales:	
Saturadas (g/100 g)	0,1
SAL (G/100 G)	0,1
FIBRA ALIMENTARIA (G/100 G)	3,9
ACIDO FOLICO (µG/100 G)	126 (63% C.D.R.)

* C.D.R.: cantidad diaria recomendada



DECLARACION DE OMG Y ALERGENOS

OMG	Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, de acuerdo con los Reglamentos (CE) N° 1829/2003 y 1830/2003.
ALERGENOS	Contiene: no contiene.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO	Corazones uniformes en tamaño y adecuadamente pelados.
COLOR	Amarillo pálido a ligeramente verdoso, uniforme.
TEXTURA	Firme y tierna, aunque se admite una ligera fibrosidad.
SABOR	Propio, ligeramente dulce o solo muy ligeramente ácido.

CARACTERISTICAS FISICAS

PARAMETROS	TOLERANCIAS
Calibre	20/25 piezas/kg
Longitud (> 50 mm)	2 piezas/kg
M.E. (incluida materia de origen vegetal ofensiva)	Ausencia/kg
M.V.E. (materia de origen vegetal distinta de la parte comestible de la alcachofa, excluidas las hojas fibrosas internas)	Ausencia/kg
Defecto mayor (de origen diverso y de superficie > 10 mm \varnothing y que afecta gravemente a la apariencia)	1 piezas/kg
Defecto menor (de origen diverso y de superficie entre 3-10 mm \varnothing y que no afecta gravemente a la apariencia)	3 piezas/kg
Mal peladas (corte mal orientado)	5 piezas/kg
Brácteas (hojas) violetas (color púrpura intenso y extendido)	5 piezas/kg
Deformados (cuando afecta muy gravemente a la apariencia)	8 piezas/kg
Hojas sueltas	2%

CARACTERISTICAS QUIMICAS

PARAMETROS	TOLERANCIAS
Actividad polifenoloxidasas	negativa
pH	$\geq 4,5$

VIDA UTIL

24 meses desde la fecha de fabricación (si la temperatura de conservación es igual o inferior a - 18 °C).



CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETROS	LIMITES
<i>E. coli</i> <i>Salmonella spp.</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	<5x10 ² ufc/g Ausencia/25g <10 ² ufc/g

MODO DE EMPLEO

Verter la Alcachofa Corazones sin descongelar en agua hirviendo y sazonar al gusto; y una vez que agua retorne a hervir, cocer a fuego lento durante 15 minutos aproximadamente. Escurrir y usar a conveniencia.
El posible fraccionamiento del producto permite darle varios usos, conservando el que no se gaste en estado congelado.
El producto descongelado puede permanecer en el frigorífico durante 24 horas.

POBLACION DE DESTINO

Todos los consumidores excepto alérgicos a los alimentos (ver declaración de alérgenos).

POSIBLE MAL USO POR EL CONSUMIDOR

No respetar la cadena de frío.
No respetar la vida útil del producto en función del equipo de conservación empleado en el hogar.
Superar la fecha de consumo preferente.
Descongelar previamente el producto antes del consumo (no recomendado).
Volver a congelar una vez descongelado.

CONSERVACION Y TRANSPORTE

Mantener a temperatura igual o inferior a – 18 °C.

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

MATERIAL: caja de cartón ondulado.

	FICHA TECNICA FT-FP-01207	Rev 00
---	--	--------

ESPECIFICACIONES DEL ENVASE
MATERIAL: bolsa de polietileno marca Tenedor de Plata.
IDENTIFICACION DEL LOTE: expresado mediante 4 dígitos (el primero es la última cifra del año de fabricación y los 3 siguientes son el día del año de fabricación).
CONSUMO PREFERENTE: expresado por mes (2 dígitos) y año (4 dígitos).

PALETIZACION
Nº CAJAS POR PALET (1,20 x 0,80 M): 104.
Nº CAJAS POR PISO: 13.
Nº PISOS: 8.
PESO NETO PALET: 520 KG.

LEGISLACION APLICABLE
<p>R.D. 1334/1999 (BOE nº 202 de 24/08/1999), por el que se aprueba la Norma general de de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.</p> <p>Reglamento (UE) nº 10/2011, de 14/01/2011, relativo a los materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos.</p> <p>R.D. 930/1992 (BOE nº 187 de 05/08/1992), por el que se aprueba la Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.</p> <p>R.D. 142/2002 (BOE nº 44 de 20/02/2002), por el que se aprueba la Lista positiva de de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios.</p> <p>Reglamento (CE) nº 2073/2005, de 15/11/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</p> <p>R.D. 1109/1991 (BOE nº 170 de 17/07/1991), por el que se aprueba la Norma general relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.</p> <p>Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29/04/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.</p>

REVISADO	APROBADO
Fecha: 13/05/2013	Fecha: 13/05/2013
 Fdo.: Mª Piedad Piñera Control de Calidad	 Fdo.: Manuel Garre Director Técnico