

	FICHA TÉCNICA DE ALCACHOFAS TROZOS TG 2X2,5KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 5193
		Hoja 1 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



GRUPO TOPGEL, S.L
 C.I.F. B-83491761
 Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
 28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

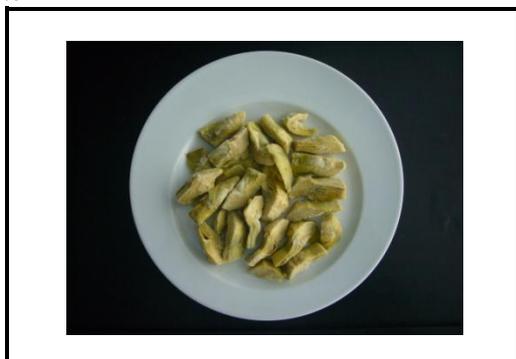
Alcachofas trozos

Código EAN 13: 843602405193 3

Código EAN 128: (01) 1843602405193 0 (15) fc (10) lote

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO -
CARACTERÍSTICAS**

Foto



DESCRIPCIÓN: Alcachofas trozos Piezas: <60mm longitud

Muestra: 1 kg

<i>Defecto</i>	<i>Descripción</i>	<i>Máximo</i>
Hojas sueltas	Trozos de hoja de alcachofa	6%
Mal cortadas	Trozos corte defectuoso, sin hoja, sólo base	10 piezas
Punto violeta	Piezas con comienzo de flor rosa/violeta	12 piezas
Ataque insectos	Piezas comidas por insectos, taladro	4 piezas

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).

	FICHA TÉCNICA DE ALCACHOFAS TROZOS TG 2X2,5KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 5193
		Hoja 2 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

Indicar los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

Alcachofa 100%

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL

Si
 No, entonces: Marca proveedor Marca Blanca

CADUCIDAD (meses)

24 meses

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Cocción: Vierta el contenido de este producto, sin descongelar, en un recipiente con agua hirviendo. Añada sal. Espere a que vuelva a hervir y mantenga el hervor a fuego moderado durante 8-10 minutos aproximadamente. Escúrralo y utilícelo a su conveniencia.
 No volver a congelar una vez descongelado.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje:

Unidad mínima de venta:

<u>Caja:</u>	Largo (cm)	39.5
	Ancho (cm)	29.5
	Alto (cm)	13.0
	Unidades caja:	2
<u>Palé:</u>	Kilos caja:	5 kg
	Formato Palé:	EUR
	Cajas x fila:	8
	Filas x palé:	14
	Kg de Palé:	560 kg

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

	FICHA TÉCNICA DE ALCACHOFAS TROZOS TG 2X2,5KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 5193
		Hoja 3 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

NUTRIENTES	PORCENTAJE
------------	------------

Hidratos de carbono:	2,7 g
De los cuales azúcares:	1,30 g
Grasas:	0,2 g
De las cuales saturadas:	0,0 g
Proteínas:	3,3 g
Sal:	0,24 g

VALOR ENERGÉTICO POR 100 g

Kcalorías: 36

Kjulios: 150

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

(Indicar según legislación que aplica)

Gérmenes

Microorganismos aeróbicos / g (30°C)

Coliformes / g (30°C)

Coliformes fecales / g

Estafilococos aureus / g

Anaerobias sulfito-reductoras 46°C / g

Salmonella en 25g

Listeria monocytógenes

Clasificación del producto:

Otras normas ¿???

Normas

Ausencia

100 ufc/g

INFORMACIÓN ALÉRGICA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso (**indicar también si existen trazas como TRAZAS**):

1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:

a. Trigo

b. Centeno

c. Cebada

d. Avena

e. Espelta

f. Kamut

2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.

3. Huevos y productos a base de huevo

4. Pescado y productos a base de pescado.

5. Cacahuets y productos a base de cacahuets

6. Soja y productos a base de soja

7. Leche y derivados

8. Lactosa

9. Frutos de cáscara:

a. Avellanas

f. Almendras

b. Anacardos

c. Pascanas

d. Castañas de Pará

e. Pistachos

	FICHA TÉCNICA DE ALCACHOFAS TROZOS TG 2X2,5KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 5193
		Hoja 4 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

- f. Nueces
- g. Nueces de Macadamia
- 10. Apio y derivados
- 11. Mostaza y productos derivados
- 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- 13. Dióxido de azufre y sulfitos
- 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
- 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: Típico del producto fresco
 Sabor: Típico del producto fresco
 Textura: Típico del producto fresco
 Olor: Típico del producto fresco

Otros datos cualitativos:

pH =
 Grados Brix =
 Humedad:
 Ácidos grasos libres:
 Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo:
 % Rebozado:
 % Empanado:
 % Sal: 0,24 g
 Talla o calibre:
 N° piezas:
 % inyección:
 Peso pieza/unidad:
 Origen:
 Zona FAO:
 Nombre en latín especie: *Cynara scolymus L.*

Método de producción: Extractiva Acuicultura Otro:.....

Presentación:

- IQF
- VACÍO
- HIGIENIZADO
- INTERFOLIADO
- OTRO

Peso escurrido:
 Contiene OMG's: SI NO