

	<i>ESPECIFICACIÓN</i>	
<b>FONDOS DE ALCACHOFA</b>		
Documento : S-GREE.087.SP	Versión : 07 Revisión : 01	Fecha : 03/08/2022 Fecha : 03/08/2022
		Página : 1 de 6

**1. Proveedor**      Al Cruz Canarias

---

**2. Características del producto**

- Ausencia de OMG's
  - Ausencia de aditivos
  - Restos de pesticidas : según la legislación europea (cf. [www.fytoweb.fgov.be](http://www.fytoweb.fgov.be))
  - Metales pesados: según la legislación europea (belga).
  - Fondos de alcachofa
    - . *Etapa 1:* las alcachofas se limpian
    - . *Etapa 2:* las alcachofas se escaldan (peroxidasa-negativa) y se enfrían.
    - . *Etapa 3:* las alcachofas se congelan de manera IQF hasta alcanzar una temperatura de al menos – 20 °C.
    - . *Defectos:* \* ausencia de asuntos exteriores
  - Información nutritiva (gramo / cada 100 gramos):
 

. <i>Energía :</i>	205 kJ – 49 kcal
. <i>Grasas:</i>	0.0
. <i>de las cuales saturadas:</i>	0.0
. <i>Hidratos de carbono:</i>	9.5
. <i>de los cuales azúcares:</i>	9.5
. <i>Proteínas:</i>	2.0
. <i>Sal:</i>	0.12
  - Países de origen: Egipto
- 

**3. Características microbiológicas**

- Micro-organismos aerobios totales: < 1.5 x 10<sup>6</sup> / g
- Coliformes: < 10<sup>4</sup> / g

## FONDOS DE ALCACHOFA

Documento : S-GREE.087.SP

Versión : 07

Fecha : 03/08/2022

Página : 2 de 6

Revisión : 01

Fecha : 03/08/2022

- E-Coli: <math>10^2 / g</math>
  - Levaduras & hongos: <math>5 \times 10^3 / g</math>
  - Salmonella: ausente / 25 g
  - Listeria monocytogenes: <math>100 / g</math>
- 

### 4. Dimensiones del producto

- Diámetro: 5-7 cm
- 

### 5. Proceso de envase

- E-código ("e"): conforme los reglamentos
  - Surtido óptico
  - Detector de metal: . Un detector de metal en cada línea de embalaje  
. El laboratorio controla cada línea de embalaje al menos una vez cada 2 horas.  
. Sensibilidad: - 2.0 mm Fe  
- 3.0 mm acero inoxidable  
- 3.0 mm Non-Fe
- 

### 6. Envase



#### 1. 10x1 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 280 mm

**FONDOS DE ALCACHOFA**

Documento : S-GREE.087.SP

Versión : 07

Fecha : 03/08/2022

Página : 3 de 6

Revisión : 01

Fecha : 03/08/2022

Espesor: 55 µm

Peso: 7.6 g

Peso neto: 1000 g

EAN-código: 5 413408 111752

- Caja:

Color: marrón

Peso: 313.7 g

Dimensiones: 380x245x260 mm

EAN-código: 5 413408 020238

- Paletización: 7x9 cajas = 630 kg / paleta (peso neto, palet euro)  
6 x 12 cajas = 720 kg / palet (peso neto, pal industrial)

---

**7. Almacenaje y conservabilidad**

- Conservabilidad a temperatura constante de -18°C: 30 meses después del embalaje

- Código: L x yyy z ww D

x = última cifra del año de envase

yyy = día de envase

z = turno de envase (A, B ou C)

ww = línea de envase (01, 02, 03, 04, 05, ... )

- Temperatura del almacenaje (en la fábrica): máx. -20°C

- Transporte: . temperatura al cargar: máx. -18°C



. temperatura al transportar: máx. -20°C

- Temperatura del almacenaje durante la distribución: máx. -18°C

---

**8. Conservación y modo de empleo por le consumidor**

- Conservación:

	<i>ESPECIFICACIÓN</i>		
<b>FONDOS DE ALCACHOFA</b>			
Documento : S-GREE.087.SP	Versión : 07	Fecha : 03/08/2022	Página : 4 de 6
	Revisión : 01	Fecha : 03/08/2022	

.Frigorífico doméstico: 24 horas

.Congelador: -6°C: 2 días

-12°C: 1 mes

-18°C: consulte la fecha de caducidad

- Advertencia:

. No volver a congelar los productos descongelados

- Modo de empleo:

Preparar las verduras sin descongelar como si fueran frescas, pero cocerlas un poco menos (6 – 8 minutos). Añadir un poco de sal y limón.

No volver a congelar un producto descongelado.

## **9. Alergenos**

Alergenos	Presencia en producto?	Concentración

**FONDOS DE ALCACHOFA**

Documento : S-GREE.087.SP

Versión : 07

Fecha : 03/08/2022


Revisión : 01

Fecha : 03/08/2022

Página : 5 de 6

Cereales que contienen gluten ( p.ej. trigo, centeno, cebada, avena, ... ) y productos a base de estos cereales	No	
Mariscos y productos a base de mariscos	No	
Huevos y productos a base de huevos	No	
Pescado y productos a base de pescado	No	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	
Soja y productos a base de soja	No	
Leche y productos a base de leche ( lactosa incluida )	No	
Aquenios * y productos a base de aquenios *	No	
Apio y productos a base de apio	No	
Mostaza y productos a base de mostaza	No	
Sésamo y productos a base de sésamo	No	
Dióxido de azufre y sulfitos, expresado como SO <sub>2</sub> , en concentraciones de 10 mg / kg o 10 mg / l	No	
Lupino y productos a base de lupino	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	

\* almendras ( *Amygdalus communis* L. ) , avellanas ( *Corylus avellana* ) , nueces ( *Juglans regia* ) , anacardos ( *Anacardium occidentale* ) , pacanes ( *Carva illinoiesis* ( *Wangenh.* ) K. Koch ) , nueces de Brasil ( *Bertholletia excelsa* ) , pistachos ( *Pistacia vera* ) , nueces de macadamia ( *Macadamia ternifolia* )

	<i>ESPECIFICACIÓN</i>		
<b>FONDOS DE ALCACHOFA</b>			
Documento : S-GREE.087.SP	Versión : 07	Fecha : 03/08/2022	Página : 6 de 6
	Revisión : 01	Fecha : 03/08/2022	

## **10. Declaración general**

Declaramos que nuestra producción está libre de material de vidrio.

Declaramos que nuestros productos y ingredientes no son tratados con radiación o gas.