

ALCACHOFA CORAZONES BABY PREMIUM**1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

La alcachofa (*Cynara scolymus* L.) debe estar fresca y sana.

Durante el proceso de fabricación la alcachofa se selecciona, se eliminan las hojas externas, se acondiciona en agua con ácido cítrico para posteriormente escaldarla y se ultracongela I.Q.F hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C.

2. COMPOSICIÓN

100% alcachofa corazones baby Premium

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

La alcachofa estará:

- sana, libre de zonas de podredumbre
- limpia de barro y piedras
- libre de insectos u otros animales que pueda albergar la planta

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**Aspecto**

Color homogéneo verde suave típico de la alcachofa, puede presentar zonas ligeramente rosadas en los extremos de las hojas internas.

Sabor

Característico de la alcachofa, libre de sabores extraños.

Textura

Su textura ha de ser tierna, sin partes fibrosas difíciles de masticar tras la cocción. Tampoco debe tener textura blanda.

5. VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)

Valor energético	229,2 kJ 54,5 kcal
Grasas	0,1 g
Ácidos grasos saturados	0,1 g
Hidratos de Carbono	8,2 g
Azúcares	0,84 g
Fibra alimentaria	4,6 g
Proteínas	2,9 g
Sal	0,13 g

6. GMO'S

Todos los ingredientes procederán de semillas no modificadas genéticamente.

7. ALERGENOS

El producto no es alérgeno, no contiene ingredientes alérgenos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alérgeno tal y como se establece en el Anexo II del Reglamento N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

ALCACHOFA CORAZONES BABY PREMIUM**8. IONIZACIÓN**

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

El producto se mantendrá correctamente envasado a una temperatura igual o inferior a -18° C.

10. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

Cocer las alcachofas, sin descongelar, en agua salada hirviendo durante 5-6 minutos. Escurrir y aderezar al gusto. El producto de la bolsa o caja que no se vaya a utilizar se volverá a cerrar, para devolverlo lo más rápido posible al congelador.

ATENCIÓN: No volver nunca a congelar producto que se haya descongelado.

11. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

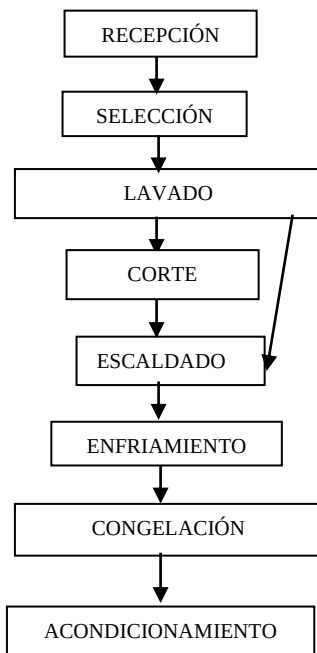
- 30 meses tras la fecha de envasado a granel o en cajas de 10 kg, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.
- 24 meses tras la fecha de envasado en bolsa, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN

50/60 Uds/Kg

Envases:

- . octobín de cartón con bolsón de plástico (polietileno de baja densidad) azul
- . caja de cartón de 10Kg de capacidad con bolsa de plástico (polietileno de alta densidad) azul
- .bolsa de diferentes formatos

ALCACHOFA CORAZONES BABY PREMIUM**13.- PROCESO****14.- DEFECTOS**

La presencia de los defectos que se relacionan a continuación no debe exceder de los límites indicados para cada uno de ellos. El control de defectos debe realizarse sobre una muestra de: 1000 gr de muestra.

DEFECTOS	TOLERANCIAS
	ALCACHOFA BABY CORAZONES
1.Materia extraña	Ausencia
2.Materia extraña vegetal	2 unidades/kg
3. Defecto de color	1 unidades/kg
4.Unidades fibrosas	8 unidades/kg
5.Defecto mayor	2 unidades/kg
6.Defecto menor	6 unidades/kg
7.Hojas sueltas	1% en peso
8. Fondos sueltos	5 % en peso
9. Deformes	10 % en peso

ALCACHOFA CORAZONES BABY PREMIUM

10. Uds. >35 mm diámetro	Ausencia
--------------------------	----------

DEFINICIÓN DE DEFECTOS**1. Materia extraña.**

Materia no procedente de la planta, como piedras, insectos, madera...

2. Materia extraña vegetal.

Materia extraña vegetal al fruto (tallos, hojas, brácteas sueltas...)

3. Defecto de color.

Unidades con la parte central con tonalidad rojiza o morada endurecida debido a un estado de sobremaduración. Las coloraciones rosadas en los extremos de las hojas internas se consideran normales.

4. Unidades fibrosas.

Unidades que tras ser fritas o cocidas (8 minutos en agua hirviendo) y masticadas, queda un resto de producto fibroso difícil de masticar.

5. Defecto mayor.

Unidades con zonas mayores a 6 mm de diámetro, dotadas de color oscuro, negro o marrón por enfermedades o daños.

6. Defecto menor.

Unidades con zonas menores a 6 mm de diámetro, dotadas de color oscuro, negro o marrón por enfermedades o daños.

7. Hojas sueltas.

Hojas separadas completamente del corazón.

8. Fondos sueltos.

Base de la alcachofa sin el resto de hojas que conforman el corazón.

9. Deformes

Unidades sin la forma característica del corazón de alcachofa.

10. Uds. >35 mm diámetro**15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA**

	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	≤100 ufc/g	≤1000 ufc/g
<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado / 25g	No detectado / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g	100 ufc/g

R.E. 2073/2005

16. RESIDUOS DE PESTICIDAS, METALES PESADOS, NITRATOS Y NITRITOS

El contenido de residuales de pesticidas, metales pesados, nitratos y nitritos cumple la Legislación Europea vigente.

Los análisis son realizados por un laboratorio externo acreditado.

ALCACHOFA CORAZONES BABY PREMIUM**17. ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD**

En el etiquetado del producto aparece:

- Identificación del proveedor
- La descripción del producto
- El número de lote
- La fecha de caducidad
- Las condiciones de conservación
- Peso neto

En el etiquetado del pallet aparece:

- Localizador de almacenamiento
- N° de pallet
- Fecha de caducidad
- Descripción del producto
- Lote
- N° referencia del producto
- Peso neto
- Identificación del proveedor

La trazabilidad del producto responde a cualquiera de los siguientes elementos:

- lote
- nº pallet