

<b>Ultracongelados Virto S.A.</b>	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO CONGELADO</b>		<b>Código</b>	<b>Pag.</b>
			01 0141	1 / 3
	ALCACHOFA CORAZON "JV" PAQ. 10X1		<b>Fecha</b>	<b>Rev.</b>
			15-02-2016	

<b>Producto</b>	ALCACHOFA CORAZON "JV" PAQ. 10X1
-----------------	----------------------------------

<b>Ingredientes (Texto Legal)</b>	Alcachofa
-----------------------------------	-----------

<b>Características Organolépticas</b>	<b>Modo de empleo</b>
---------------------------------------	-----------------------

**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 10 minutos aproximadamente. Escúrralo y utilícelo a su conveniencia.

**Color:** Típico del producto

**Olor:** Típico del producto

**Sabor:** Típico del producto

**Consistencia:** Firme y tierna

**Características Físicas**

**Muestra:** 1000g

Control	Mínimo	Máximo	Standard
PIEZAS/KG	20	30	25
HOJAS SUELTAS %		6	
PUNTO ROSA SOBREMADURO PIEZAS		2	
DEFORMADO, ESCACHADO. PIEZAS		3	
ATAQUE INSECTOS TALADRO. PIEZAS		1	
COCCIÓN MINUTOS			15
COLOR 0=MAL, 1=BIEN			
OLOR 0=MAL, 1=BIEN			
SABOR 0=MAL, 1=BIEN			
CONSISTENCIA 0=MAL, 1=BIEN			

**Modo de Conservación**

<b>Frigorífico</b>	24 horas
<b>Congelador sin *</b>	3 días
<b>Congelador *</b>	1 semana
<b>Congelador **</b>	1 mes
<b>Congelador *** o ****</b>	24 meses

<b>Transporte y distribución</b>	Mantener a una temperatura inferior a -18°C
----------------------------------	---

<b>Consumo Preferente / Fecha de Caducidad</b>	Consumo preferente: 2 años después de envasado (mes y año) conservado a temperatura inferior a -18 C.
--	---

<b>Lote e Interpretación del Número de Lote</b>	Fecha: 24-12-2013 Lote: L 3358 24 13:05 3: Última cifra del año en curso 358: Día natural del año 24: Día del mes 13: Hora
---	--

<b>Ultracongelados Virto S.A.</b>	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO CONGELADO</b>		<b>Código</b>	<b>Pag.</b>
			01 0141	2 / 3
	ALCACHOFA CORAZON "JV" PAQ. 10X1		<b>Fecha</b>	<b>Rev.</b>
			15-02-2016	

### Características Microbiológicas

GERMEN	CRITICIDAD	m	M	C	n
<b>Salmonella / 25g</b>	Criterio de seguridad alimentaria	Ausencia	Ausencia	0	5
<b>Listeria monocytogenes</b>	Criterio de seguridad alimentaria	100 ufc/g	100 ufc/g	0	5
<b>E. coli /g</b>	Criterio de higiene del proceso	<=100	<=1000	2	5

R.E. 2073/2005

### Características Químicas

Composición nutricional (por 100 g de producto)	Valor energético (kJ)	150
	Valor energético (kcal)	36
	Grasas (g)	0,2
	de las cuales saturadas (g)	0,0
	Hidratos de Carbono (g)	2,7
	de los cuales azúcares (g)	1,3
	Fibra alimentaria (g)	5,4
	Proteínas (g)	3,3
	Sal (g)	0,24

### Contaminantes según Legislación española y europea

Libre de OGM	Si
Libre de irradiación	Si

**Población de destino** Puede ser consumido por toda la población, salvo en caso de alergia a alguno de los ingredientes presentes en el producto e indicados a continuación:

### Alérgenos Alimentarios

**Si Contiene**     **No Contiene**

- Cereales que contengan gluten y productos derivados
- Crustáceos y productos a base de crustáceos
- Huevos y productos a base de huevo
- Pescado y productos a base de pescado
- Cacahuets y productos a base de cacahuets
- Soja y productos a base soja
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
- Frutos de cáscara: almendras, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de Macadamia y nueces de Australia y productos derivados
  
- Apio y productos derivados
- Mostaza y productos derivados
- Granos de sésamo y productos a base de sésamo
- Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10 ppm
- Altramuces y productos derivados
- Moluscos y productos derivados

<b>Ultracongelados Virto S.A.</b>	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO CONGELADO</b>		<b>Código</b>	<b>Pag.</b>
			01 0141	3 / 3
	ALCACHOFA CORAZON "JV" PAQ. 10X1		<b>Fecha</b>	<b>Rev.</b>
			15-02-2016	

### Legislación Aplicable

Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005, establece límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos, y posteriores modificaciones

Reglamento (CE) nº 1881/2006 contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios, y posteriores modificaciones

Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y posteriores modificaciones

Reglamento (UE) nº10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, y posteriores modificaciones

Reglamento (CE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y posteriores modificaciones

<b>Razón Social del Fabricante y Dirección</b>	<p align="center"><b>Ultracongelados Virto S.A.</b>  <b>Pol Industrial, Parc C</b>  <b>31560 Azagra (NAVARRA)</b>  <b>Tel. +34 948692728 Fax +34 948692358</b></p>
--	--

<b>ENVASADO</b>	<p><b>Peso Neto:</b> 1.000,000 (g)</p> <p><b>Bolsas de plástico / Caja de cartón:</b> 10 (u)</p> <p><b>Peso Bolsa:</b> 0,0100 (kg)</p> <p><b>Medidas Bolsa:</b> L 280 (mm) An 560 (mm)</p> <p><b>Peso Caja:</b> 0,375 (kg)</p> <p><b>Medidas Caja:</b> L 395 (mm) An 295 (mm) Al 240 (mm)</p> <p><b>Paletización:</b> 8 x 8 = 64 Cajas (Bas.xAlt.)</p> <p><b>Altura del palet:</b> 2.070 mm (Palet Incluido)</p> <p><b>Tipo de palet:</b> PALET EUR USADO HOMOLOGADO</p>
-----------------	--

<b>EAN</b>	<b>8413993010109</b>
------------	----------------------