

1.- DEFINICION DEL PRODUCTO:

- Crema de alcachofa es preparada a partir de frutos frescos de la planta Cynara scolymus, siguiendo las buenas prácticas de fabricación. Es introducida en un envase cerrado herméticamente y sometida a un tratamiento térmico que asegura la esterilidad comercial del producto.

2.- DENOMINACION DEL PRODUCTO

- Crema de alcachofa.

3.- INGREDIENTES

- Corazones de alcachofa (60.63 %), aceite vegetal de girasol, sal, acidulante: acido cítrico (E-330), ajo, especias.

4.- CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

- Color: Verde claro
- Olor: Típico
- Sabor: Típico
- Textura: Suave, untuosa.

5.- ALERGENOS

- No contiene alérgenos, Reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011

¿CONTIENE EL PRODUCTO?	SÍ	NO	(En caso afirmativo, indicar que ingrediente y detalles)	¿EXISTE POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN CRUZADA EN SU PROCESO?	
				SI	NO
Leche y sus derivados, incluida la Lactosa:		X			X
Huevo y productos a base de huevo		X			X
Cereales que contengan Gluten: (y / o sus variedades híbridas)	Trigo		X		X
	Cebada		X		X
	Centeno		X		X
	Avena		X		X
	Espelta		X		X
	Kamut		X		X
	Productos derivados de los anteriores		X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X			X
Frutos de cáscara	Almendras		X		X
	Avellanas		X		X
	Nueces de nogal		X		X
	Anacardos		X		X
	Pacana		X		X
	Castañas de Pará		X		X
	Pistacho		X		X
	Nueces de macadamia		X		X
	Nueces de Australia		X		X
Productos derivados de los anteriores		X			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X			X
Pescado y productos a base de pescado:		X			X

¿CONTIENE EL PRODUCTO?	SÍ	NO	(En caso afirmativo, indicar que ingrediente y detalles)	¿EXISTE POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN CRUZADA EN SU PROCESO?	
				SI	NO
Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) y sus derivados		X			X
Soja y Productos a base de Soja		X			X
Apio y productos derivados		X			X
Mostaza y productos derivados		X			X
Granos de Sésamo y productos a base de granos de Sésamo		X			X
Altramuz y sus derivados		X			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg / litro expresado como SO ₂		X			X

6.-ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM's)

-No contiene ingredientes ni aditivos genéticamente modificados.

7.- CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

- pH: < 4.5
- Vacío: Presencia
- Espacio de cabeza: 5 – 10 mm.
- Seguridad de cierre:
 - Envases de vidrio:
 - Amplitud > 4 mm.

8.- CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Producto comercialmente estéril.

9.- ALMACENAMIENTO, VIDA ÚTIL, MÉTODO DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

- Consumir preferentemente antes de 5 años desde la fecha de fabricación.
- Almacenar en lugar limpio, fresco y seco.
- Preservar de la luz solar directa.
- Una vez abierto el producto conservar en refrigeración y consumirlo antes de los 5 días.
- Transportar en condiciones de higiene y estiba adecuadas, ausencia de plagas y separación por tipos de productos alimenticios.

10.- FORMATOS

Formato	Capacidad (ml)	Peso neto (gr)	P.N.E. (gr)
Frasco 150 cuadrado	150	140	---