

*Se elaboran con prontitud desde su recogida en la huerta tudelana. Se pelan una a una y se repasan manualmente. Se conservan sin acidificar, para mantener el sabor natural de la alcachofa. Por ese motivo, la textura de alcachofa de Tudela es algo más blanda.*



**DENOMINACION LEGAL:**

Corazones de Alcachofas de Tudela, al natural, Enteros, Extra, 9-14 Frutos.

**INGREDIENTES:**

Alcachofas, agua, sal y antioxidante: ácido ascórbico.

**FORMATO:**

Frasco de vidrio de 425 ml

**CONDICIONES DE CONSERVACION:**

Conservar en lugar fresco y seco protegido de la luz. Una vez abierto, conservar en el frigorífico con el máximo de su jugo y consumir antes de 3 días.

**ALERGENOS Y OGMs:** Producto libre de alergenys y OGMs

DATOS LOGÍSTICOS	UNIDAD	EAN	8425205060208		
		Largo	81 mm.	P. escurrido	252 g.
		Ancho	81 mm.	P. neto	410 g.
		Alto	113 mm.	P. bruto	672 g.
	CAJA	DUN	18425205060205		
		Largo	326 mm.	Unidades caja	12
		Ancho	245 mm.	P. bruto	8,1 kg
		Alto	113 mm.		
	PALET	Largo	1200 mm.	Cajas capa	10
		Ancho	800 mm.	Capas palet	10
		Alto	1280 mm.	Cajas palet	100
		P. bruto	839 kg	Unidades palets	1200

**CERTIFICADOS DE CALIDAD**





Conservamos la esencia de  
nuestra tierra

## ESPECIFICACION DE PRODUCTO

### Corazones de Alcachofa de Tudela Enteros, Extra



#### INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g

<b>Valor energetico</b>	99,2 Kj 23,6 kcal	<b>Hidratos de carbono</b>	3,3 g
<b>Grasas</b>	<0,5 g	<b>de los cuales azúcares</b>	<0,5g
<b>de las cuales saturadas</b>	<0,5 g	<b>Proteínas</b>	1,5 g
		<b>Sal</b>	1 g

#### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

<b>Color:</b> Blanco Amarillento, típico del producto	<b>Textura:</b> Típica del producto, ligeramente blanda
<b>Sabor:</b> Propio, con ausencia de acidez	<b>Olor:</b> Típico del producto

#### CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

<b>Mesofilos aerobios</b>	< 10 ufc/g	<b>Mohos y levaduras</b>	< 10 ufc/g
<b>Mesofilos anaerobios</b>	< 10 ufc/g	<b>Termofilos aerobios</b>	< 10 ufc/g
<b>Mesof. Anaer. sulforeductores</b>	< 10 ufc/g	<b>Termofilos anaerobios</b>	< 10 ufc/g

#### INFORMACION COMPLEMENTARIA:

<b>Origen:</b>	Producto elaborado en Navarra. Producto de España.
<b>Fecha de consumo preferente:</b>	DD/MM/AAAA 5 Años a partir de la fecha de fabricación
<b>Lote:</b>	Fecha de consumo preferente.
<b>Tratamiento térmico:</b>	Esterilización Con él se garantiza la esterilidad comercial del producto.
<b>Poblacion destino:</b>	Población en general
<b>Modo de empleo:</b>	Listo para consumir.

#### LEGISLACIÓN APLICABLE:

Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones  
 Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.  
 Reglamento (CE) nº 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.  
 Reglamento (CE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y sus modificaciones.  
 Orden de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales y sus modificaciones.  
 Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones.  
 Reglamento nº 2420/1978 elaboración y venta de conservas vegetales y sus modificaciones.  
 Reglamento UE nº 1047/2012 Declaraciones nutricionales y sus modificaciones.  
 Reglamento 1334/1999 norma general de etiquetado y sus modificaciones.  
 Reglamento UE nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus modificaciones.  
 Reglamento (CE) nº 1333/2008 sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones.  
 Orden foral de 3 de Julio de 2000, por la que se aprueba el reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "Alcachofa de Tudela"

Conservas Pedro Luis, S.L.

Pol. Ind. El Ramal, 19. 31580 LODOSA (Navarra) – Tel.:948 69 36 31 – Fax: 948 69 48 33

Fecha: 21/09/2017

www.conservaspedroluis.com - e-mail: info@conservaspedroluis.com

REV. 7