



*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.*

**DENOMINACION LEGAL:**

Corazones de Alcachofa de agricultura ecológica, Enteros, Extra, 12-17 Frutos.

**INGREDIENTES:**

Alcachofas, agua, sal marina 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 alérgenos y OGMs

|   |        |          |                |                 |        |
|---|--------|----------|----------------|-----------------|--------|
| D<br>A<br>T<br>O<br>S<br><br>L<br>O<br>G<br>I<br>S<br>T<br>I<br>C<br>O<br>S | UNIDAD | EAN      | 8425205010364  |                 |        |
|   |        | Largo    | 81 mm.         | P. escurrido    | 260 g. |
|   |        | Ancho    | 81 mm.         | P. neto         | 408 g. |
|   |        | Alto     | 113 mm.        | P. bruto        | 672 g. |
|   | CAJA   | DUN      | 18425205010361 |                 |        |
|   |        | 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 Extra de agricultura ecológica



#### INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g

|                                |                      |                               |       |
|--------------------------------|----------------------|-------------------------------|-------|
| <b>Valor energetico</b>        | 99,2 Kj<br>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:

**Color:** Blanco Amarillento, típico del producto

**Textura:** Típica del producto, ligeramente blanda

**Sabor:** Propio, con ausencia de acidez

**Olor:** 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<br>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.

Reglamento CE nº 889/2008 de la Comisión de 5 de Septiembre de 2008 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.

Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.

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