



**COSAMI**  
**CONSERVAS VEGETALES, S. L.**

## **ALCACHOFA CUARTEADA**

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| REGISTRO SANITARIO | 21-1126LO |
|--------------------|-----------|

### **1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

Son las conservas obtenidas a partir de capítulos, cultuvarios, de *Cynara scolymus* L., en cuartos, desprovistas de tallos y brácteas exteriores coriáceas.

|                                     |                               |                        |
|-------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| Fecha de caducidad desde producción | Condiciones almacenamiento    | Temperatura transporte |
| 5 años.                             | 18 - 25 ° C en ambiente seco. | Ambiente.              |

#### **1.1. Denominación legal. Normativa legal vigente.**

Alcachofa troceada cuartos primera. Orden de Presidencia de Gobierno de 22 Noviembre 1985 B.O.E. 287 - 288 y 289, de 30 - XI - 84, 1 - XII - 84, 2 - XII - 84. (Reproducida por los errores de impresión en los B.O.E. 9, 10 y 11 de 10, 11 y 12 de Enero de 1985).

#### **1.2. Composición - ingredientes.**

Alcachofas, agua, sal y acidulante E-330.

#### **1.3. Descripción del tipo de embalaje.**

| TIPO       | MATERIAL           | DESCRIPCION  |
|------------|--------------------|--|
| PRIMARIO   | Hojalata           | Lata 3 Kg.   |
| SECUNDARIO | Bandeja cartón     | Código 6/5 CIL.ESP 6 unidades<br>Medidas:475 x 310 x 155 |
| TERCIARIO  | Lamina polietileno | Color natural, Galga 320,<br>Bobina ancho 0.65           |
| OTROS      | Madera             | Palet 80 x 120   |

### **2 DATOS ANALÍTICOS.**

#### **2.1 Características organolépticas.**

|               |         |         |         |
|---------------|---------|---------|---------|
| Estado físico | Olor    | Color   | Sabor   |
| Sólido.       | Típico. | Típico. | Típico. |

#### **2.2 Características físico-químicas.**

|           |                |             |               |             |
|-----------|----------------|-------------|---------------|-------------|
| Peso neto | Peso escurrido | Ph          | % Acidez      | % Cloruros  |
| 2500 g    | 1550 g         | 4.80 - 5.80 | 0.30 - 0.40 % | 0.90-1.10 % |

#### **2.3 Características microbiológicas.**

|  |     |
|--|-----|
| Mesófilos aerobios (30°C)(ufc/1-2g)    | < 1 |
| Mesófilos anaerobios (30°C)(ufc/1-2g)  | < 1 |
| Lactobacilos (30°C)(ufc/1-2g)          | < 1 |
| Mohos y levaduras (30°C)(ufc/1-2g)     | < 1 |
| Termófilos aerobios (30°C)(ufc/1-2g)   | < 1 |
| Termófilos anaerobios (30°C)(ufc/1-2g) | < 1 |

|   |       |       |     |     |
|---|-------|-------|-----|-----|
| Aprobado por                            | Firma | Sello | Rev | FT  |
| Javier Romera Alonso<br>Fecha: 27/11/09 |       |       | 06  | 166 |



**COSAMI**  
**CONSERVAS VEGETALES, S. L.**

### **3 LOTE**

Marcado en la etiqueta, fecha de caducidad (día-mes-año). Marcado en la tapa lote que se establece mediante los criterios y seguimiento del calendario juliano.

### **4 INFORMACIÓN ALÉRGENOS/ OMG/ CELIACOS.**

No contiene otros alérgenos externos.

|  | <b>SI</b> | <b>NO</b> |
|--|-----------|-----------|
| Cereales que contengan gluten                            |           | <b>X</b>  |
| Crustáceos y productos derivados                         |           | <b>X</b>  |
| Huevos y productos derivados                             |           | <b>X</b>  |
| Pescado y productos derivados                            |           | <b>X</b>  |
| Cacahuets y productos derivados                          |           | <b>X</b>  |
| Soja y productos a base de soja (excepto aceite de soja) |           | <b>X</b>  |
| Leche y sus derivados (incluida lactosa)                 |           | <b>X</b>  |
| Frutos de cáscara  |           | <b>X</b>  |
| Apio y productos derivados                               |           | <b>X</b>  |
| Mostaza y productos derivados                            |           | <b>X</b>  |
| Granos de sésamo y derivados                             |           | <b>X</b>  |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos                           |           | <b>X</b>  |
| Altramucos y productos a base de altramucos              |           | <b>X</b>  |
| Moluscos y productos a base de moluscos                  |           | <b>X</b>  |

Libres de gluten.

Libres de OMG.

### **5 POBLACIÓN CONSUMO.**

Destinado a población en general. Apto para celíacos.

### **6 INSTRUCCIONES DE USO**

Listo para el consumo.

Condiciones tras la apertura del envase:

- De almacenamiento (T<sup>º</sup>): Refrigeración 4 – 8 °C.
- Vida útil del producto: 5 Días.

Verter el contenido en un recipiente no metálico para conservar en frigorífico.

| Aprobado por                            | Firma | Sello | Rev | FT  |
|---|-------|-------|-----|-----|
| Javier Romera Alonso<br>Fecha: 27/11/09 |       |       | 06  | 166 |