

Denominación del producto

Cardo Rojo

Ingredientes

Cardo, agua, sal, acidulante (ácido cítrico) y antioxidante ácido ascórbico

Categoría comercial

Extra

Utilización prevista

Producto listo para el consumo. Apto para su cocinado

Almacenamiento y conservación

Almacenar a temperatura ambiente sin exposición directa al sol.

Vida útil

Consumo preferente: 5 años desde la fecha de fabricación
Una vez abierto consumir antes de 3 días

Grupo de consumidores y condiciones de uso esperado

Apto para todos los consumidores

Parámetros microbiológicos

Estabilidad	Muestra 1	7 días a 37°C
	Muestra 2	7 días a 55°C
	Muestra 3	Testigo a Tª ambiente

Ausencia de alternación envase y rezumado de producto
Ausencia de modificación de textura, color y aroma del alimento

Variación de pH entre muestras incubadas y no incubadas
< 0,5

Muestra 1 y 3	Mesófilos aerobios	< 10 ufc/g
	Mesófilos anaerobios	< 10 ufc/g
	Clostridium sulfitorreductores	< 10 ufc/g
Muestra 2	Termófilos aerobios	< 10 ufc/g
	Termófilos anaerobios	< 10 ufc/g

Parámetros físico-químicos


pH: entre 4,2, y 5,0

Parámetros nutricionales

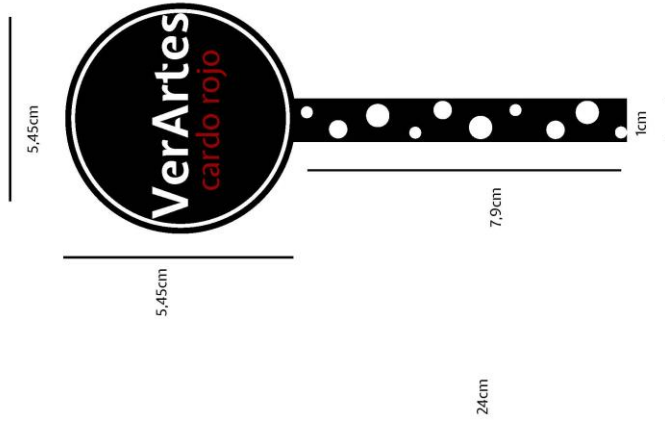
Valor energético (KJ/Kcal)	56	13
Grasas (g)	0,0	
De las cuales ácidos grasos saturados (g)	0,0	
Hidratos de carbono (g)	2,3	
De los cuales azúcares (g)	0,0	
Proteínas (g)	0,5	
Sal (g)	1,0	

Características organolépticas		Alérgenos				
Color	Típico del producto	Alérgeno	Presencia		Contaminación cruzada	
Olor	Típico del producto		Si	No	Si	No
Sabor	Típico del producto	Cereales con gluten y derivados		X		X
Textura	Típico del producto	Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		X
Radiaciones ionizantes		Huevos y productos a base de huevos		X		X
Sin tratamiento mediante radiación ionizante		Pescado y productos a base de pescado		X		X
Dioxinas, OGM's		Cacahuets y productos a base de cacahuets		X		X
Producto libre de O.G.M.'s		Soja y productos a base de soja		X		X
		Leche y sus derivados		X		X
		Frutos de cáscara y productos derivados		X		X
		Sésamo y productos a base de sésamo		X		X
		Dióxido de azufre y sulfitos (> 10 mg/kg)		X		X
		Apio y productos derivados		X		X
		Mostaza y productos derivados		X		X
		Altramuces y productos a base de altramuces		X		X
		Moluscos y productos a base de moluscos		X		X

Presentación							
Pesos (g)		Medidas (cm)		Envasado			
Neto	700	Largo:	---	Envasado en tarro de cristal. Formato 720.			
		Ancho:	---				
Ecurrido	425	Alto:	---				
		Ø:	---				
Empaquetado		Caja:	Según cliente		Peso neto:	Según cliente	
		Unidades por caja:	Según cliente		Peso bruto:	Según cliente	
Paletizado		Palet:	Según cliente		Alturas:	Según cliente	
		Medidas:	Según cliente		Cajas Palet:	Según cliente	
		Cajas base:	Según cliente	Peso neto:	Según cliente	Peso bruto:	Según cliente

	FORMATO DE CALIDAD		
	FICHA TÉCNICA		
F.SA.05.01	EDICIÓN 01	FECHA: Enero de 2018	PÁGINA 3 DE 3

Etiquetado



6,84cm

<p>FECHA DE ENVASADO:</p> <p>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: TRONCO DE CARDO ROJO FRASCO V-720</p> <p>INGREDIENTES: CARDU, AGUA, SAL, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO) Y ANTIOXIDANTE (ÁCIDO ASCORBICO)</p> <p>CATEGORÍA COMERCIAL: EXTRA</p> <p>UTILIZACIÓN PREVISTA: PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO. APTO PARA SU COCINADO</p> <p>ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: ALMACENAR A TEMPERATURA AMBIENTE SIN EXPOSICIÓN DIRECTA AL SOL</p> <p>VIDA ÚTIL: CONSUMO PREFERENTE: 5 AÑOS DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN UNA VEZ ABIERTO MANTENER REFRIGERADO Y CONSUMIR ANTES DE 3 DÍAS.</p> <p>ORIGEN: TUDELA DE DUERO</p>	 <p>Verduras artesanas de España Castilla y León - Valladolid - España</p> <p>CARDO ROJO</p>	<p>VALORES ENERGÉTICOS Y NUTRICIONALES POR 100G:</p> <p>ENERGÉTICOS.....65KJ/15KL</p> <p>NUTRICIONALES:</p> <p>PROTEÍNAS.....0,7G</p> <p>HIDRATOS DE CARBONO.....2,7G</p> <p>DE LOS CUALES AZÚCARES.....2,4G</p> <p>GRASAS.....0,1G</p> <p>DE LAS CUALES SATURADAS.....0,0G</p> <p>FIBRA ALIMENTARIA.....0,7G</p> <p>SODIO.....0,4G</p> <p>SAL.....1,0G</p>
	<p>Peso neto 700g</p> <p>Peso escurrido 425g</p>	<p>Envasado para VerArtes por N.R.E. 21.00.150/LO</p>  <p>0 761748 289191</p> <p>verartes.es</p>

Aprobación	
Responsable del Sistema	Dirección