

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Febrero 2018
Página 1 de 6
Rev.: 06

ALCACHOFA

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La alcachofa (*Cynara scolymus* L.) debe estar fresca y sana.

Durante el proceso de fabricación la alcachofa se selecciona, se eliminan las hojas externas, se corta (en el caso de los trozos), se acondiciona en agua con ácido cítrico para posteriormente escaldarla y se ultracongela a I.Q.F hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C.

2. COMPOSICIÓN

100% trozos, corazones o fondos de alcachofa.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

La alcachofa estará:

- sana, libre de zonas de podredumbre
- limpia de barro y piedras
- libre de insectos u otros animales que pueda albergar la planta

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto

Color homogéneo verde suave típico de la alcachofa, puede presentar zonas ligeramente rosadas en los extremos de las hojas internas (en el caso de los trozos).

Sabor

Característico de la alcachofa, libre de sabores extraños.

Textura

Su textura ha de ser tierna, sin partes fibrosas difíciles de masticar tras la cocción. Tampoco debe tener textura blanda.

5. VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)

Valor energético	229,2 kJ 54,5 kcal
Grasas	0,1 g
Ácidos grasos saturados	0,1 g
Hidratos de Carbono	8,2 g
Azúcares	0,84 g
Fibra alimentaria	4,6 g
Proteínas	2,9 g
Sal	0,13 g

6. GMO'S

Todos los ingredientes procederán de semillas no modificadas genéticamente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Febrero 2018
Página 2 de 6
Rev.: 06

ALCACHOFA

7. ALERGENOS

El producto no es alérgeno, no contiene ingredientes alérgenos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alérgeno tal y como se establece en el Anexo II del Reglamento Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

8. IONIZACIÓN

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

El producto se mantendrá correctamente envasado a una temperatura igual o inferior a -18º C.

10. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

Poner la alcachofa en agua con sal cuando ésta comience a hervir, sacarlos tras unos 8 minutos de cocción de forma que el producto todavía esté firme. Eliminar el agua de cocción y aderezarla al gusto.

El producto de la bolsa o caja que no se vaya a utilizar se volverá a cerrar, para devolverlo lo más rápido posible al congelador.

ATENCIÓN: No volver nunca a congelar producto que se haya descongelado.

11. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

- 30 meses tras la fecha de envasado a granel o en cajas de 10 kg, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18ºC.
- 24 meses tras la fecha de envasado en bolsa, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18ºC.

12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN

	TAMAÑO
Alcachofa trozos.	Segmentos de 15 a 35 mm de grosor y 45-70 mm longitud.
Alcachofa corazones.	27-38 ud/kg. 3-4,5 cm. de longitud. 3-4cm diámetro.
Alcachofa fondos	Diámetro 50/60 y 60/70

Envases:

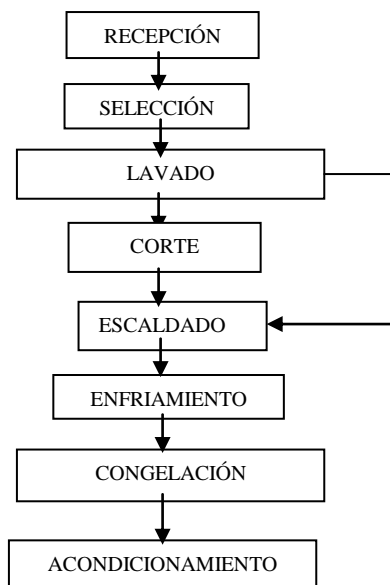
- . octobín de cartón con bolsón de plástico (polietileno de baja densidad) azul
- . caja de cartón de 10Kg de capacidad con bolsa de plástico (polietileno de alta densidad) azul
- .bolsa de diferentes formatos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Febrero 2018
Página 3 de 6
Rev.: 06

ALCACHOFA

13.- PROCESO



14.- DEFECTOS

La presencia de los defectos que se relacionan a continuación no debe exceder de los límites indicados para cada uno de ellos. El control de defectos debe realizarse sobre una muestra de: 1000 gr de muestra.

DEFECTOS	TOLERANCIAS		
	ALCACHOFA CORAZONES	ALCACHOFA TROZOS	ALCACHOFA FONDOS
1.- Materia extraña	Ausencia		
2. Materia extraña vegetal	≤ 1 ud/kg.		Ausencia
3. Centro rojo o morado	≤ 1 ud/Kg.	≤ 2 ud/Kg.	
4. Unidades fibrosas	≤ 2 ud/kg.	≤ 4 ud/kg.	≤ 1 ud/Kg.
5. Defecto mayor	≤ 1 ud/Kg.		
6. Defecto menor	≤ 3 ud/kg.		≤ 2 ud/kg.
7. Defecto de color	-	≤ 1 ud/kg.	
8. Hojas sueltas	≤ 1% en peso		≤ 2 ud/kg.
9. Deformes	≤ 10% en peso	-	
10. Fondos sueltos	≤ 5% en peso	-	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Febrero 2018
Página 4 de 6
Rev.: 06

ALCACHOFA

11. Piezas longitud >50mm	≤ 2 ud/kg.	-	
12. Piezas longitud < 30mm	≤ 3 ud/kg.	-	
13. Piezas sección >35mm	-	≤ 5% en peso	
14. Piezas sección < 15mm	-	≤ 5% en peso.	
15. Restos de pelos > 10 mm			Ausencia
16. Fondos rotos			≤ 2 ud/kg.
17. Fondos incompletos			≤ 2 ud/kg.
18. Unidades pequeñas			≤ 2 ud/kg.
19. Bloques de 2 unidades			≤ 1 ud/kg.
20. Fuera de calibre			≤ 3 ud/kg.

DEFINICIÓN DE DEFECTOS

1. Materia extraña.

Materia no procedente de la planta, como piedras, insectos, madera,

2. Materia extraña vegetal.

Materia extraña vegetal al fruto (tallos, hojas, brácteas sueltas....)

3. Centro rojo o morado.

Unidades con la parte central con tonalidad rojiza o morada endurecida debido a un estado de sobremaduración. Las coloraciones rosadas en los extremos de las hojas internas se consideran normales.

4. Unidades fibrosas.

Unidades que tras ser fritas o cocidas (8 minutos en agua hirviendo) y masticadas, queda un resto de producto fibroso difícil de masticar.

5. Defecto mayor.

Unidades con zonas mayores a 6 mm de diámetro, dotadas de color oscuro, negro o marrón por enfermedades o daños.

6. Defecto menor.

Unidades con zonas menores a 6 mm de diámetro, dotadas de color oscuro, negro o marrón por enfermedades o daños.

7. Defecto de color

Unidades con color marronáceo en más de un 10% de su superficie.

8. Hojas sueltas.

Hojas separadas completamente del corazón.

9. Deformes.

Unidades sin la forma típica del corazón de alcachofa, aplastadas o excesivamente abiertas.

10. Fondos sueltos.

Partes inferiores de los corazones completamente aislados o con alguna hoja adherida.

11. Piezas de longitud mayor de 50 mm.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Febrero 2018
Página 5 de 6
Rev.: 06

ALCACHOFA

Aquellas unidades cuya longitud supera los 50 mm.

12. Piezas de longitud menor de 30 mm.

Aquellas unidades cuya longitud no supera los 30 mm.

13. Piezas de sección mayor de 35 mm.

Aquellas unidades cuya sección supera los 35 mm.

14. Piezas de sección menor a 15 mm.

Aquellas unidades cuya sección es inferior a 15 mm.

15. Restos de pelos > 10 mm

16. Fondos rotos

Unidades con zonas agrietadas de > 10 mm de longitud

17. Fondos incompletos

Unidades a las que les falta una parte cuya superficies es > 2 cm².

18. Unidades pequeñas

Unidades con un tamaño inferior a 2/3 el total de la superficie

19. Bloques de 2 unidades

Bloques de 2 unidades que no puedan ser separadas sin ser dañadas.

20. Fuera de calibre

15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA

	n	c	m	M
Recuento total aerobios mesófilos	5	2	10 ⁵	10 ⁶
Enterobacteriaceas	5	2	10 ³	10 ⁴
Coliformes totales	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>UEScherichia coliU</i>	5	2	10	10 ²
<i>UStaphylococcus aureusU</i>	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia/25g	Ausencia/25g
<i>UListeria monocytogenesU</i>	5	2	10	10 ²

16. RESIDUOS DE PESTICIDAS, METALES PESADOS, NITRATOS Y NITRITOS

El contenido de residuales de pesticidas, metales pesados, nitratos y nitritos cumple la Legislación Europea vigente.

Los análisis son realizados por un laboratorio externo acreditado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Febrero 2018
Página 6 de 6
Rev.: 06

ALCACHOFA

17. ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

En el etiquetado del producto aparece:

- Identificación del proveedor
- La descripción del producto
- El número de lote
- La fecha de caducidad
- Las condiciones de conservación
- Peso neto

En el etiquetado del pallet aparece:

- Localizador de almacenamiento
- Nº de pallet
- Fecha de caducidad
- Descripción del producto
- Lote
- Nº referencia del producto
- Peso neto
- Identificación del proveedor

La trazabilidad del producto responde a cualquiera de los siguientes elementos:

- lote
- nº pallet