

FITXA TÈCNICA: Chips de alcachofa 30g

Descripción i presentació

Chips de verduras elaboradas con verduras seleccionadas y fritas en una mezcla de aceite de girasol y aceite de oliva virgen. Producto listo para su consumo.

Código interno	MK035
Código EAN	-
Código DUN	-
Peso unitario	30g
Envasado	Envasado en atmósfera protectora
Tamaño bolsa	160x200x60mm (ancho/alto/fondo)
Material bolsa	Envasadas en bolsas de BOPP mate 20micras + PET metalizado 12micras + PE 30micras
Unidades por caja	18 unidades
Tamaño caja	380x240x290mm (ancho/alto/fondo)
Paletización	Palé europeo, número de cajas según pedido (8 cajas por piso)

Lista de ingredientes:

Alcachofa (63,7%), aceite de girasol, aceite de oliva virgen y sal marina.

Valores nutricionales (por 100g de producto):

Valor energético: 2075KJ/501Kcal; grasas: 34,9g; ácidos grasos saturados: 4,28g; hidratos de carbono: 28,5g; azúcares: 2,8g; proteínas: 6,4g; fibra alimentaria: 23,5g; sal: 1,35g;

Características organolépticas:

Color, sabor, aroma y crujiente característicos, sin regustos ni olores extraños o rancios.

Especificaciones microbiológicas:

Parámetros establecidos según normativa (Reglamento 2073/2005). Se considera que no pueden favorecer el crecimiento de *Listeria monocytogenes* por tener una $a_w \leq 0,92$

- *Listeria monocytogenes* < 10² ufc/g

Especificaciones fisicoquímicas:

- Humedad: máximo 5%
- Actividad de agua (a_w): máximo 0.45

Condiciones de contaminación química:

Reglamento (CE) núm. 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimentarios.

Cumple con el reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión de 20 de noviembre de 2017 per el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.

Condiciones de contaminación física:

Ausencia de cuerpos extraños de cualquier naturaleza.

Condiciones de contaminación por pesticidas:

Debe cumplir con los LMR establecidos en el Reglamento (CE) núm. 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.

Vida útil / consumo preferente:

Se establece una vida útil (consumo preferente) de 184 días a partir de la fecha de elaboración y envasado.

Lote / trazabilidad:

Código numérico de seis cifras, correspondiente al año, mes y día (aammdd).

Condiciones de almacenaje y distribución:

Conservar en un lugar fresco y seco.

Condiciones de uso y consumo:

Alimento listo para su consumo. Destinado al público en general.

Declaración de alérgenos

El producto contiene los siguientes componentes alérgenos	SI / NO	Presencia fortuita / posibles trazas
Leche y derivados, incluida la lactosa	NO	NO
Huevo y productos a base de huevo	NO	NO
Cereales que contienen gluten o variedades híbridas	Trigo	NO
	Cebada	NO
	Centeno	NO
	Avena	NO
	Espelta	NO
	Trigo kamut	NO
Derivados	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Frutos secos de cáscara	Almendra	NO
	Avellana	NO
	Nueces	NO
	Anacardos	NO
	Nuez pecana	NO

	Nuez de Brasil	NO	NO
	Pistacho	NO	NO
	Nuez de macadamia	NO	NO
	Derivados	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos		NO	NO
Pescado y productos a base de pescado		NO	NO
Soja y productos a base de soja		NO	NO
Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo		NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l, expresados como SO ₂		NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces		NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos		NO	NO

Declaración de OGM y no irradiados:

En cumplimiento del Reglamento 1829/2003 y 1830/2003, VIUBE FOODS declara que este producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Genéticamente Modificados (OGM). Este producto no ha sido irradiado.

Legislación aplicable:

- Real Decreto 126/1989, de 3 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo.
- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (UE) nº 2018/73 de la Comisión de 16 de enero de 2018 por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de compuestos de mercurio en determinados productos.