



FICHAS TÉCNICAS

FT-01.3.3.2
Julio 2018 – Ed. 7

Página 1 de 2

Denominación de venta	ALMOGROTE PICANTE GOURMET																																														
Descripción	Pasta típica de la Gomera de queso de cabra curado graso para untar con pan, tostadas, arepas, papas, etc.																																														
Ingredientes	Queso curado graso (leche), aceite de oliva, ajo granulado, pimiento (<i>Capsicum annuum</i>), antioxidante : Ácido Cítrico, conservador: Sorbato Potásico, aroma natural, colorante: extracto de pimentón; extracto de pimentón picante.																																														
Elaboración	<p>Producto elaborado artesanalmente, siguiendo la receta original gomera.</p> <p>Tras la trituración y mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación.</p> <p>Envasado a temperatura regulada.</p> <p>El envase se somete a un proceso de pasteurización.</p>																																														
Características Físico-químicas:	pH =5,6 Aw =0,8																																														
Características organolépticas:	<p>Aspecto: característica y típico del producto</p> <p>Color: Naranja y rojo</p> <p>Olor: Característico de intensidad y perdurabilidad media</p> <p>Textura: Cremosa</p>																																														
Gestión de Alérgenos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Alérgeno</th> <th>Presente como ingrediente</th> <th>Posibles Trazas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cereales – Gluten</td> <td><input type="checkbox"/>Sí <input checked="" type="checkbox"/>No</td> <td><input type="checkbox"/>Sí <input checked="" type="checkbox"/>No</td> </tr> <tr> <td>Crustáceos</td> <td><input type="checkbox"/>Sí <input checked="" type="checkbox"/>No</td> <td><input type="checkbox"/>Sí <input checked="" type="checkbox"/>No</td> </tr> <tr> <td>Huevo</td> <td><input type="checkbox"/>Sí <input checked="" type="checkbox"/>No</td> <td><input type="checkbox"/>Sí <input checked="" type="checkbox"/>No</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td><input type="checkbox"/>Sí <input checked="" type="checkbox"/>No</td> <td><input type="checkbox"/>Sí <input checked="" type="checkbox"/>No</td> </tr> <tr> <td>Cacahuete</td> <td><input type="checkbox"/>Sí <input checked="" type="checkbox"/>No</td> <td><input type="checkbox"/>Sí <input checked="" type="checkbox"/>No</td> </tr> <tr> <td>Soja</td> <td><input type="checkbox"/>Sí <input checked="" type="checkbox"/>No</td> <td><input type="checkbox"/>Sí <input checked="" type="checkbox"/>No</td> </tr> <tr> <td>Leche y derivados</td> <td><input checked="" type="checkbox"/>Sí <input type="checkbox"/>No</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Frutos secos</td> <td><input type="checkbox"/>Sí <input checked="" type="checkbox"/>No</td> <td><input type="checkbox"/>Sí <input checked="" type="checkbox"/>No</td> </tr> <tr> <td>Apio</td> <td><input type="checkbox"/>Sí <input checked="" type="checkbox"/>No</td> <td><input type="checkbox"/>Sí <input checked="" type="checkbox"/>No</td> </tr> <tr> <td>Mostaza</td> <td><input type="checkbox"/>Sí <input checked="" type="checkbox"/>No</td> <td><input type="checkbox"/>Sí <input checked="" type="checkbox"/>No</td> </tr> <tr> <td>Sésamo</td> <td><input type="checkbox"/>Sí <input checked="" type="checkbox"/>No</td> <td><input type="checkbox"/>Sí <input checked="" type="checkbox"/>No</td> </tr> <tr> <td>Sulfitos</td> <td><input type="checkbox"/>Sí <input checked="" type="checkbox"/>No</td> <td><input type="checkbox"/>Sí <input checked="" type="checkbox"/>No</td> </tr> <tr> <td>Altramuces</td> <td><input type="checkbox"/>Sí <input checked="" type="checkbox"/>No</td> <td><input type="checkbox"/>Sí <input checked="" type="checkbox"/>No</td> </tr> <tr> <td>Moluscos</td> <td><input type="checkbox"/>Sí <input checked="" type="checkbox"/>No</td> <td><input type="checkbox"/>Sí <input checked="" type="checkbox"/>No</td> </tr> </tbody> </table>		Alérgeno	Presente como ingrediente	Posibles Trazas	Cereales – Gluten	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	Crustáceos	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	Huevo	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	Pescado	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	Cacahuete	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	Soja	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	Leche y derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		Frutos secos	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	Apio	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	Mostaza	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	Sésamo	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	Sulfitos	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	Altramuces	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	Moluscos	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No
Alérgeno	Presente como ingrediente	Posibles Trazas																																													
Cereales – Gluten	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No																																													
Crustáceos	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No																																													
Huevo	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No																																													
Pescado	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No																																													
Cacahuete	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No																																													
Soja	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No																																													
Leche y derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No																																														
Frutos secos	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No																																													
Apio	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No																																													
Mostaza	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No																																													
Sésamo	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No																																													
Sulfitos	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No																																													
Altramuces	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No																																													
Moluscos	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No																																													
OMGs:	No contiene OGM																																														
Etiquetado	Se cumplen exigencias del Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones																																														
Presentación	<table border="1"> <tr> <td>Tipo de envase</td> <td>Envase de vidrio con tapa metálica</td> </tr> <tr> <td>Cantidad contenida</td> <td>220g</td> </tr> <tr> <td>Tipo de etiqueta</td> <td>Papel adhesivo</td> </tr> </table>		Tipo de envase	Envase de vidrio con tapa metálica	Cantidad contenida	220g	Tipo de etiqueta	Papel adhesivo																																							
Tipo de envase	Envase de vidrio con tapa metálica																																														
Cantidad contenida	220g																																														
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo																																														
Recomendación de uso	Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.																																														
Condiciones de conservación	<p>Almacenar en lugar fresco y seco.</p> <p>Proteger de la luz directa del sol.</p> <p>Una vez abierto el producto, mantener en frío. Se recomienda consumir en el plazo de un mes.</p>																																														
Condiciones de transporte	<p>Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío.</p> <p>No transportar con productos no alimenticios.</p>																																														



FICHAS TÉCNICAS

FT-01.3.3.2
Julio 2018 – Ed. 7

Página 2 de 2

Destino del producto	Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa. Producto Sin gluten, apto para celiacos.																														
Vida útil	Se concede una vida útil de 18 meses a partir del día de producción																														
Análisis Nutricional	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Información nutricional</th> <th>g/100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía</td> <td>2418 kJ 585 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Proteína bruta</td> <td>20,2 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa Bruta</td> <td>54,7 g</td> </tr> <tr> <td>Ácidos Grasos Saturados</td> <td>22,5 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono totales</td> <td>3,0 g</td> </tr> <tr> <td>De los cuales azúcares</td> <td>0,6 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>1,90 g</td> </tr> </tbody> </table>	Información nutricional	g/100g	Energía	2418 kJ 585 Kcal	Proteína bruta	20,2 g	Grasa Bruta	54,7 g	Ácidos Grasos Saturados	22,5 g	Hidratos de Carbono totales	3,0 g	De los cuales azúcares	0,6 g	Sal	1,90 g														
Información nutricional	g/100g																														
Energía	2418 kJ 585 Kcal																														
Proteína bruta	20,2 g																														
Grasa Bruta	54,7 g																														
Ácidos Grasos Saturados	22,5 g																														
Hidratos de Carbono totales	3,0 g																														
De los cuales azúcares	0,6 g																														
Sal	1,90 g																														
Criterios microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETRO</th> <th>NIVEL PERMITIDO</th> <th>ESCALA VALOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>AUSENCIA</td> <td>en 25 g</td> </tr> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td><10⁵</td> <td>ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobacterias</td> <td><10²</td> <td>ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>E. coli</i> β-glucuronidasa +</td> <td>AUSENCIA</td> <td>en 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus. aureus</i></td> <td><10²</td> <td>ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella spp</i></td> <td>AUSENCIA</td> <td>en 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Shigella spp</i></td> <td>AUSENCIA</td> <td>en 25 g</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales</td> <td><10²</td> <td>ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Mohos y levaduras</td> <td><10³</td> <td>ufc/g</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETRO	NIVEL PERMITIDO	ESCALA VALOR	<i>Listeria monocytogenes</i>	AUSENCIA	en 25 g	Aerobios mesófilos	<10 ⁵	ufc/g	Enterobacterias	<10 ²	ufc/g	<i>E. coli</i> β-glucuronidasa +	AUSENCIA	en 25 g	<i>Staphylococcus. aureus</i>	<10 ²	ufc/g	<i>Salmonella spp</i>	AUSENCIA	en 25 g	<i>Shigella spp</i>	AUSENCIA	en 25 g	Coliformes totales	<10 ²	ufc/g	Mohos y levaduras	<10 ³	ufc/g
PARÁMETRO	NIVEL PERMITIDO	ESCALA VALOR																													
<i>Listeria monocytogenes</i>	AUSENCIA	en 25 g																													
Aerobios mesófilos	<10 ⁵	ufc/g																													
Enterobacterias	<10 ²	ufc/g																													
<i>E. coli</i> β-glucuronidasa +	AUSENCIA	en 25 g																													
<i>Staphylococcus. aureus</i>	<10 ²	ufc/g																													
<i>Salmonella spp</i>	AUSENCIA	en 25 g																													
<i>Shigella spp</i>	AUSENCIA	en 25 g																													
Coliformes totales	<10 ²	ufc/g																													
Mohos y levaduras	<10 ³	ufc/g																													
Legislación de referencia	Este producto se encuentra conforme con la legislación vigente española y europea, incluyendo el cumplimiento de la legislación de los límites máximos de contaminantes, criterios microbiológicos y las normas sobre radioactividad establecidas por la CEE.																														
Datos de la empresa	Argodey Fortaleza SL C/ Garajonay, 41, 38108 La Laguna Tfno: 922.29.33.03 www.argodeyfortaleza.com RGSEAA: 26.02993/TF																														