



## FICHAS TÉCNICAS

FT-01.3.3.2  
Julio 2018 – Ed. 7

Página 1 de 2

<b>Denominación de venta</b>	<b>ALMOGROTE PICANTE GOURMET</b>																																														
<b>Descripción</b>	Pasta típica de la Gomera de queso de cabra curado graso para untar con pan, tostadas, arepas, papas, etc.																																														
<b>Ingredientes</b>	Queso curado graso ( <b>leche</b> ), 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.																																														
<b>Elaboración</b>	<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>																																														
<b>Características Físico-químicas:</b>	pH =5,6 Aw =0,8																																														
<b>Características organolépticas:</b>	<p><b>Aspecto:</b> característica y típico del producto</p> <p><b>Color:</b> Naranja y rojo</p> <p><b>Olor:</b> Característico de intensidad y perdurabilidad media</p> <p><b>Textura:</b> Cremosa</p>																																														
<b>Gestión de Alérgenos</b>	<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																																													
<b>OMGs:</b>	No contiene OGM																																														
<b>Etiquetado</b>	Se cumplen exigencias del Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones																																														
<b>Presentación</b>	<table border="1"> <tr> <td><b>Tipo de envase</b></td> <td>Envase de vidrio con tapa metálica</td> </tr> <tr> <td><b>Cantidad contenida</b></td> <td>220g</td> </tr> <tr> <td><b>Tipo de etiqueta</b></td> <td>Papel adhesivo</td> </tr> </table>		<b>Tipo de envase</b>	Envase de vidrio con tapa metálica	<b>Cantidad contenida</b>	220g	<b>Tipo de etiqueta</b>	Papel adhesivo																																							
<b>Tipo de envase</b>	Envase de vidrio con tapa metálica																																														
<b>Cantidad contenida</b>	220g																																														
<b>Tipo de etiqueta</b>	Papel adhesivo																																														
<b>Recomendación de uso</b>	Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.																																														
<b>Condiciones de conservación</b>	<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>																																														
<b>Condiciones de transporte</b>	<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

<b>Destino del producto</b>	Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa. Producto Sin gluten, apto para celiacos.																														
<b>Vida útil</b>	Se concede una vida útil de 18 meses a partir del día de producción																														
<b>Análisis Nutricional</b>	<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																														
<b>Criterios microbiológicos</b>	<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>&lt;10<sup>5</sup></td> <td>ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobacterias</td> <td>&lt;10<sup>2</sup></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>&lt;10<sup>2</sup></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>&lt;10<sup>2</sup></td> <td>ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Mohos y levaduras</td> <td>&lt;10<sup>3</sup></td> <td>ufc/g</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETRO	NIVEL PERMITIDO	ESCALA VALOR	<i>Listeria monocytogenes</i>	AUSENCIA	en 25 g	Aerobios mesófilos	<10 <sup>5</sup>	ufc/g	Enterobacterias	<10 <sup>2</sup>	ufc/g	<i>E. coli</i> β-glucuronidasa +	AUSENCIA	en 25 g	<i>Staphylococcus. aureus</i>	<10 <sup>2</sup>	ufc/g	<i>Salmonella spp</i>	AUSENCIA	en 25 g	<i>Shigella spp</i>	AUSENCIA	en 25 g	Coliformes totales	<10 <sup>2</sup>	ufc/g	Mohos y levaduras	<10 <sup>3</sup>	ufc/g
PARÁMETRO	NIVEL PERMITIDO	ESCALA VALOR																													
<i>Listeria monocytogenes</i>	AUSENCIA	en 25 g																													
Aerobios mesófilos	<10 <sup>5</sup>	ufc/g																													
Enterobacterias	<10 <sup>2</sup>	ufc/g																													
<i>E. coli</i> β-glucuronidasa +	AUSENCIA	en 25 g																													
<i>Staphylococcus. aureus</i>	<10 <sup>2</sup>	ufc/g																													
<i>Salmonella spp</i>	AUSENCIA	en 25 g																													
<i>Shigella spp</i>	AUSENCIA	en 25 g																													
Coliformes totales	<10 <sup>2</sup>	ufc/g																													
Mohos y levaduras	<10 <sup>3</sup>	ufc/g																													
<b>Legislación de referencia</b>	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.																														
<b>Datos de la empresa</b>	<b>Argodey Fortaleza SL</b> C/ Garajonay, 41, 38108 La Laguna Tfno: 922.29.33.03 <a href="http://www.argodeyfortaleza.com">www.argodeyfortaleza.com</a> RGSEAA: 26.02993/TF																														