



ALIMENTACIÓN

ESPAÑA
40.067797/M
CE

Noviembre 2021

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: ESPÁRRAGOS BLANCOS 16 CM 540 G
CÓDIGO: 3007030001

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		ANÁLISIS NUTRICIONAL	POR 100G DE PNE
pH:	> 4,5	MESÓFILOS AEROBIOS (30 °C)	< 1 ufc/g	ENERGÍA:	119 kJ / 28 kcal
VACÍO:	Presencia	MESÓFILOS ANAEROBIOS	< 1 ufc/g	GRASAS:	0,8 g
ESPACIO DE CABEZA:	5 - 10 mm	MESÓFILOS ANAEROBIOS SULFITOREDUCTOR	< 1 ufc/g	DE LAS CUALES SATURADAS:	< 0,5 g
SEGURIDAD DE CIERRE:		TERMÓFILOS AEROBIOS	< 1 ufc/g	HIDRATOS DE CARBONO:	2,3 g
ENVASES DE VIDRIO:		TERMÓFILOS ANAEROBIOS	< 1 ufc/g	DE LOS CUALES AZÚCARES:	0,8 g
AMPLITUD	> 4 mm			FIBRA ALIMENTARIA:	1,5 g
				PROTEÍNAS:	2,3 g
				SAL:	1,0 g

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Frasco de cristal M-580 / 16 cm / 9 - 12 frutos / Grueso Peso Neto: 540 g / PNE: 325 g	
	ENVASADO: 12 frascos / caja	
	EMBALAJE: 80 cajas / palet	
CADUCIDAD	5 años.	
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos. Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011.	
OMG	No contiene ingredientes ni aditivos genéticamente modificados.	Imagen sólo a efectos ilustrativos

DESCRIPCIÓN	Se entiende por espárragos en conserva el producto preparado con la porción comestible obtenida a partir de turiones tiernos y frescos del Asparagus Officinalis L., envasado con un líquido de gobierno apropiado, introducido en un recipiente cerrado herméticamente y sometido a un tratamiento térmico en autoclave que asegura la esterilidad comercial del producto.			
INGREDIENTES	Espárrago, agua, sal y acidulante: Ac. Cítrico.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR:	OLOR:	SABOR:	TEXTURA:
	Blanco o blanco amarillento típico del turrión.	Típico.	Típico.	Suave. No fibrosa.
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	Almacenar en lugar limpio, fresco y seco. Preservar de la luz solar directa. Una vez abierto el producto conservar en refrigeración y consumirlo antes de los 5 días. Transportar en condiciones de higiene y estiba adecuadas, ausencia de plagas y separación por tipo de productos alimenticios.			
LEGISLACIÓN APLICABLE	Codex alimentario. R.D.2073/2005. Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. R.D.1169/2011 por el que se regulan las informaciones facilitadas al consumidor. R.D.1801/2008, por el que se aprueba la norma general para el control del contenido efectivo de los productos envasados. Reglamento 1831/2003 por el que se fija el contenido máximo de terminados contaminantes en los productos alimenticios. Reglamento 2018/73 por el que se fija el límite máximo de residuos de compuestos de mercurio en determinados productos. Cuadro general de APPC de verduras.			