



FICHA TÉCNICA

Tallos de Espárragos A9

Código: 1602

Código EAN: 8427754016026

F.C: 30/11/2022



1. PROCESO

Los tallos de espárragos blancos proceden de cosechas de materiales frescos. Una vez cosechados, los espárragos son: lavados, pelados y cortados, escaldados, enfriados, calificados y pesados, llenados en latas añadiendo agua, sellados, pasteurizados, enfriados, secados y almacenados.

2. ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

3 años, preferiblemente en lugar frío, oscuro y seco.

3. INFORMACIÓN DE ENVASADO

| Producto | Descripción |
|-----------------------|--|
| Material de la lata | Hojalata |
| Peso Neto | 2500 g |
| Peso Escurrido | 1500 g |
| Peso Bruto | 2780 g aprox. |
| Tamaño de la etiqueta | 50 x 15 cm |
| Cartón | Cartón doble corrugado en buen estado para navegar |

4. INGREDIENTES

Lista de ingredientes en orden decreciente de peso: espárragos, agua, sal, ácido cítrico. Tallos de espárragos, agua, sal, ácido cítrico (acidulante E-330).

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| FACTORES | CARACTERÍSTICAS |
|------------------------|--|
| Textura y consistencia | Firme |
| Color | Blanquecino característico, crema o blanco amarillento |
| Sabor y Olor | Típico de los espárragos blancos |

6. VALORES NUTRICIONALES

| Parámetro | Valor medio por 100g |
|-----------------------------|----------------------|
| VALOR ENERGÉTICO | 51 kJ / 12 Kcal |
| GRASAS (g) | < 0.05 |
| De las cuales saturadas (g) | < 0.01 |
| HIDRATOS DE CARBONO (g) | 2.30 |
| De los cuales azúcares (g) | 1.19 |
| FIBRA ALIMENTARIA (g) | 2.0 |
| PROTEÍNAS (g) | 0.76 |
| SODIO (g) | < 0.03 |

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| Factores | Valores |
|-------------------------|----------|
| Total aerobios | 0 |
| Total coliformes | Ausencia |
| Salmonella/Shigella | Ausencia |
| Listeria monocitogénica | 0 |

| Metales pesados | Valores |
|-----------------|------------------------------|
| Plomo | 0 |
| Cadmio | 0 |
| Niquel | ≤ 2.5 mg/kg (Peso Escurrido) |

8. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS Y GMO

| ¿CONTIENE EL PRODUCTO? | SI | NO | (en caso afirmativo, indicar qué ingrediente y detalle) | ¿EXISTE POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN CRUZADA EN SU PROCESO? | |
|---|----|----|---|---|----|
| | | | | SI | NO |
| Leche y sus derivados, incluida la lactosa | | X | | | X |
| Huevo y productos a base de huevo | | X | | | X |
| Cereales que contengan gluten y/o sus variedades híbridas (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut, productos derivados de los anteriores) | | X | | | X |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | | X | | | X |
| Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacana, castañas de pará, pistacho, nueces de macadamia, nueces de Australia, productos derivados de los anteriores) | | X | | | X |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | | X | | | X |
| Pescado y productos a base de pescado | | x | | | X |
| Moluscos (gasterópodos, bivalvos, y cefalópodos) y sus derivados | | X | | | X |
| Soja y productos a base de soja | | X | | | X |
| Apio y productos derivados | | X | | | X |
| Mostaza y productos derivados | | X | | | X |

| | | | | | |
|--|--|---|--|--|---|
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | | X | | | X |
| Altramuz y sus derivados | | X | | | X |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ | | X | | | X |

Alérgenos en conformidad con el Decreto de ingredientes alérgenos, sellados y firmados por el fabricante.

GMO en conformidad con la Declaración de GMO, no contiene productos genéticamente modificados, sellados y firmados por el fabricante.

Residuos de pesticidas, de acuerdo a la Regulación Europea (EC) 396/2005 y sus consecuentes modificaciones.