



FICHA TÉCNICA

Yemas extra 8/14

B-212

Código: 1511

Código EAN: 8427754015111

F.C: 20/12/2022



1. DESCRIPCIÓN:

Conserva esterilizada de Yemas de Espárragos Blancos extra, calibre grueso.

Es el producto obtenido a partir de turiones sanos y frescos, sin fibrosidad aparente, externos de tierra y de materias extrañas. Constituidos por cabezas con una longitud total superior a 5 cm (si son enteras).

Estarán calibrados, clasificados por calidad, esterilizados mediante el uso exclusivo del calor y acondicionados en envases adecuados, herméticamente cerrados. Durante el proceso de fabricación se les adicionará agua potable a la que se le habrá añadido Sal y Ácido Cítrico de calidad Alimentaria. El producto terminado deberá estar exento de materias extrañas de naturaleza orgánica o inorgánica y tendrá que permanecer en condiciones óptimas de consumo un mínimo de 4 años desde la fecha de fabricación.

2. ENVASE:

DENOMINACIÓN DEL ENVASE		Frasco B-212
DIMENSIONES	Altura total	80 mm
	Diámetro máximo	67 mm
	Capacidad	212 cc
MATERIAL	Envase	Vidrio
	Tapa	Hojalata
PESO	Envase + Tapa	140 g
CIERRE		Twist off

3. EMBALAJE Y ESTIBA:

Nº CAJAS /PALET	10
UNIDADES/CAPA	240
Nº UNIDADES/PALET	2400
OTROS PARÁMETROS	
pH NEUTRO A 25° C	5.2 ± 0.2
PESO BRUTO	325 g
PESO NETO	185 g
PESO NETO ESCURRIDO	110 g
COLOR	Típico
TEXTURA	Típica
OLOR Y SABOR	Típicos
VIDA COMERCIAL	4 años
CONSERVACIÓN	A temperatura ambiente (una vez abierto 48 horas en refrigeración 4/6° C)

4. REFERENCIA:

Unidades	4/8
Calibre	Extra Grueso 11/14 mm
Origen	Perú

5. INGREDIENTES:

Yemas de espárragos, agua, sal y acidulante: ácido cítrico (E-330).

6. VALORES NUTRICIONALES:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	POR 100 g
VALOR ENERGÉTICO	76 kJ / 18.11 kcal
GRASAS (g)	0.31
De las cuales saturadas (g)	0.073
HIDRATOS DE CARBONO (g)	2.78
De los cuales Azúcares (g)	1.69
PROTEÍNAS (g)	1.05
FIBRA ALIMENTARIA (g)	1.23
SAL (g)	0.79

8. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS:

Este producto no contiene ingredientes o doadyuvantes alergénicos según la sección 2, artículo 21 y Anexo II del Reglamento (CE) 1169/2011 del 25 de octubre de 2011 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que se refiere a determinados ingredientes alimentarios y a la información alimentaria facilitada al consumidor.

ALÉRGENO: Materias de base o sus derivados *	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLÚTEN (es decir: trigo, cebada, avena, centeno, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.		X
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X
HUEVOS y productos a base de huevos		X
PESCADO y productos a base de pescado		X
CACAHUETES y productos a base de cacahuets		X
SOJA y productos a base de soja (excepto aceite refinado)		X
LECHE y derivados (incluída la lactosa)		X
Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces de nogal (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), marañones, nueces pecanas, pistachos (<i>Pistada vera</i>), nueces de macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados		X
APIO y productos derivados		X
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X
MOSTAZA y productos derivados		X
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		X

* Excepto la lista de sustancias excluidas en el Reglamento 1169/2011

DECLARACIÓN DE OGM:

Este es un producto alimentario (según artículo 2 del reglamento 178/2002/CE) convencional, entendido como aquel que no necesita la etiqueta legal de derivado de OGM en el marco de las exigencias establecidas por la reglamentación relativa a OGM aplicable desde el 18 de abril de 2004 (Reglamentos 1829/2003/CE y 1830/2003/CE), por no contener ingredientes o coadyuvantes derivados de OGM's. El término "convencional" aparece en la recomendación 2003/556/CE de la Comisión Europea del 23 de julio de 2003, en oposición a "transgénico".

MICROBIOLOGÍA

Este producto cumple la norma AFNOR V08-408 de estabilidad de conservas, con una variación de pH menor de 0.5 puntos después de incubación durante 7 días a 55° C y 37°C.

Así mismo se observa la especificación de ausencia de aerobios mesófilos, anaerobios y mohos y levaduras según el método de referencia NF V08-408,1997.

DECLARACIÓN DE LMR PESTICIDAS Y CONTENIDOS MÁXIMOS DE CONTAMINANTES

Este producto cumple con:

- Reglamento (CE) nº 369/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos (Anexo I: Base de datos de la UE para LMR).

- Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión por el que se fija el contenido máximo en determinados contaminantes (Anexo, Sección 3: Metales 3.1.10 Plomo en hortalizas y 3.2.14 Cadmio en hortalizas) en los productos alimenticios, así como sus actos modificativos.

DECLARACIÓN DE GLUTEN

Este producto está libre de gluten.