



FICHA TÉCNICA

Yemas espárrago
17/24 1 kg bajo

Código: 1609

Código EAN: 8427754016095

F.C.: 12/06/2023

F.R: 02/05/2025



1. DENOMINACIÓN:

Yemas de espárrago blanco.

2. DEFINICIÓN:

Conserva de yemas de espárrago, envasadas en líquido gobierno, e introducidas en un recipiente alimentario herméticamente cerrado. Sometida a un proceso de esterilización.

3. INGREDIENTES:

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

4. CARACTERÍSTICAS:

- **Origen:** China
- **Vida útil:** 5 años.
- **Marca comercial:** JJJ.
- **Unidades:** 17 / 24
- **Formato:** Lata kg bajo
- **Capacidad:** 720 gr
- **Peso neto:** 660 gr
- **Peso escurrido:** 425 gr
- **EAN:** 8427754016095

5. LOGÍSTICA:

	ENVASE	CAJA / BANDEJA	PALET
Alto (mm)	70	70	780
Ancho / Diámetro (mm)	150	317	800
Profundidad (mm)	80	250	1200
Peso bruto (g)	750	9100	840 KG
Unidades	15 / 20	12	1080
Cajas - Bandejas / Manto	N/A	N/A	10
Mantos / Palet	N/A	N/A	9
Cajas - Bandejas / Palet	N/A	N/A	90

6. SISTEMA DE ENVASADO, TRATAMIENTO Y PROCESADO:

- Envase metálico, apto para contacto con alimentos.
- Tratamiento térmico en autoclave, lo que asegura la esterilidad comercial del producto.

7. USOS PREVISTOS:

- Preparar / aliñar, al gusto.

8. SECTOR DE LA POBLACIÓN AL QUE SE DIRIGE Y POSIBLES RIESGOS POR SU CONSUMO:

- Público en general. Es beneficioso para personas de cualquier edad por sus múltiples propiedades.

9. RECOMENDACIONES DE USO. POSIBILIDADES DE USO INCORRECTO:

- Lea atentamente la información facilitada en la etiqueta del producto. Y en la especificación técnica.
- No necesita frío. Almacenar en ambiente fresco, seco y al abrigo de la luz.
- Una vez abierto, mantener refrigerado, con el máximo de líquido gobierno posible. Y consumir en 48 horas.
- Tenga cuidado al abrir el envase.

10. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

- Almacenar en ambiente fresco, resguardado de la luz y de fuertes variaciones de temperatura.
- Transportar el producto con cuidado para no dañar los envases.
- Transporte limpio (ausencia de olores extraños, polvo en exceso, humedad, plagas y mohos) y sin cargas incompatibles (carga que pueda suponer un riesgo de contaminación para el producto).

11. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA:

- Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) N° 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios; y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) N° 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.

12. CUMPLIMIENTO LEGISLACIÓN:

- Se realizan controles analíticos monitorizados, conforme a los parámetros indicados en la legislación vigente, según el plan de análisis establecido.
- Producto etiquetado conforme a legislación vigente.

13. ALÉRGENOS:

Conforme al Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. En su anexo II Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias. Y posteriores modificaciones.

LISTADO DE ALÉRGENOS					
ALÉRGENO	PRESENCIA	CONTAMINACIÓN	ALÉRGENO	PRESENCIA	CONTAMINACIÓN
Gluten*	NO	NO	Fruto cáscara**	NO	NO
Crustáceos	NO	NO	Apio	NO	NO
Huevos	NO	NO	Mostaza	NO	NO
Pescado	NO	NO	Sésamo	NO	NO
Cacachuetes	NO	NO	Dióxido de azufre***	NO	NO
Soja	NO	NO	Altramuces	NO	NO
Leche	NO	NO	Moluscos	NO	NO

Reglamento 1169/2011.

*Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.

**Almendras, avellanas, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados.

***Dióxido de azufre y sulfitos (E 220 – E 228) en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro

ALÉRGENOS ADICIONALES / PRODUCTOS SENSIBLES					
ALÉRGENO	PRESENCIA	CONTAMINACIÓN	ALÉRGENO	PRESENCIA	CONTAMINACIÓN
Lactosa	NO	NO	Maíz	NO	NO
Cacaco	NO	NO	Legumbres	NO	NO
Glutamato (E620 - E625)	NO	NO	Carne de ternera	SÍ	N / A
Carne de pollo	NO	NO	Carne de cerdo	NO	NO
Cilantro	NO	NO	Zanahoría	SÍ	N / A

Alba List Version 2.0 – 2011

14. ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMGs):

LIBRE DE OMGs.

Ningún ingrediente procede de organismos modificados genéticamente.

En base a la normativa vigente, no necesita etiquetarse como tal.

- Reglamento 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. Y sus posteriores modificaciones.

- Reglamento 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos. Y sus posteriores modificaciones.

15. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Sabor: típico

- Olor: típico

- Color: típico

- Textura / consistencia: típico

16. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Parámetro	Límite / Rango	Unidad	Método
pH	>4.5	Cm Hg	pH-metro
Estabilidad microbiológica 37 °C (7 días)	Estable	N /A	Incubación

17. VALORES NUTRICIONALES:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	POR 100 g
VALOR ENERGÉTICO	120 kJ / 30 Kcal
GRASAS (g) De las cuales saturadas (g)	1,0 < 0,1
HIDRATOS DE CARBONO (g) De los cuales azúcares (g)	3,0 1,0
PROTEÍNAS (g)	2,0
SAL (g)	0,7

18. MEDIDAS DE SEGURIDAD:

No se requiere.

19. TRATAMIENTOS DE PROCESO:

- UV- Radiación gamma: NO.
- Ionización: NO.

20. CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE:

- El envase es de material reciclable, deposítelo en el contenedor correspondiente.
- Evitar tirar el aceite por el desagüe.