



# FICHA TÉCNICA

## Espárrago Blanco 17/24



Código: 11225  
Código EAN: 8427754112254  
F.C.: 24/10/2018  
F.R.: 29/09/2023

### 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Espárragos blancos (*Asparagus officinalis* L.) seleccionados, calibrados y sometidos a esterilización. Producto con esterilidad comercial.

### 2. ESPECIFICACIONES

Vacio	Presencia
Peso Neto (g)	660 +/- 15g
Peso Escurrido (g)	425 +/- 3%
Color	Típico
Olor	Típico
Sabor	Típico
Textura	Típica
Calibre	Grueso (11-14mm)
% Def. Calibrado	<5
% Def. Textura	<20
Otros defectos	<5
pH	5,50 +- 0,5
% Sal	0,9 +-0,2
Ingredientes	Espárragos, agua, sal y corrector de acidez:ácido cítrico (E330)
OGM's	Libre

### 3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Tras incubación a temperatura ambiente, a 37°C y a 55°C, los envases presentan aspecto exterior normal y:

Mesófilos aeobios	Ausencia
Mesófilos anaerobios	Ausencia
Termófilos aerobios	Ausencia
Termófilos anaerobios	Ausencia
Clostridios Sulfito-reductores	Ausencia
Mohos y levaduras	Ausencia

## 4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores nutricional / 100g. Peso Escurrido	
Valor energético	16.37 Kcal 68.98 KJ
Grasas:	<0.5g
De las cuales Ácidos grasos saturados	0g
Hidratos de carbono	2.53g
De los cuales Azúcares	1.65g
Fibra alimentaria:	1.21g
Proteínas	0.96g
Sodio (Sal)	0.34 (0.86)g

## 5. OTROS DATOS

### 5.1 Envase

Envase rectangular de hojalata de 3 piezas  
Formato: klilo bajo (RR-720, 720ml)

### 5.2 Observaciones

Almacenar en ambiente fresco y seco

### 5.3 Modo de uso

Una vez abierto mantener en refrigeración  
Dejar dentro de su jugo todo el producto no consumido

### 5.4 Fecha de caducidad

Indicada en el envase (5 años a partir de la fecha de producción)

## 6. INFORMACIÓN ALÉRGENOS

Ingredientes a declarar según Real Decreto 2220/04, de 26 de noviembre de 2004, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio (BOE núm. 286 de 27 de noviembre de 2004) y modificaciones posteriores.		
EL PRODUCTO CONTIENE	SI	NO
Cereales que contengan gluten (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
Cacahuets y productos a base de cacahuets		x
Soja y productos a base de soja		x
Leche y derivados (incluida 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>Pistacia vera</i> ), nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados		x
Apio y productos derivados		x
Mostaza y productos derivados		x
Granos de sésamo y productos derivados		x
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresado como SO <sub>2</sub>		x
Altramuces y productos a base de altramuces		x
Moluscos y productos a base de moluscos		x