



FICHA TECNICA

Espárrago Blanco 13/16

Código: 11223

Código EAN: 8427754112230



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	Muy Grueso (14-19mm)
% 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>Pistada 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
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresado como SO ₂		x
Altramuces y productos a base de altramuces		x
Moluscos y productos a base de moluscos		x