



# FICHA TÉCNICA

Espárrago Extra 5-8 frasco S-370

Código: 11263

Código EAN: 8427754112636



## 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Son los turiones constituidos por cabeza y tallo, cortados transversalmente cuya longitud total supera los 12cm. Los espárragos clasificados en esta categoría son aquellos en los cuales todos los ingredientes han sido sometidos a una esmerada selección y a un esmerado proceso de elaboración dando por resultado un producto de calidad superior.

**Ingredientes:** Espárragos, agua, sal, acidulante (ácido cítrico)

## 2. ESPECIFICACIONES DE LAS VARIABLES FÍSICO - QUÍMICAS

1. pH: 5,0 - 5,6
2. Sal (NaCl): 0,9 - 1,3%
3. Sólidos solubles °Brix: 3,0 - 4,0
4. Vacío: positivo

### OTRAS ESPECIFICACIONES

**A - Color:** Típico

**B - Textura y consistencia:** Firme

**C - Sabor:** Típico con ausencia de sabores y olores extraños o anormales

## 3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

A - Producto esterilizado, con esterilización técnica o industria, conforme a C.A. Español Cap. V Apdo.: 2.05.07

B - Estándares Microbiológicos adoptados (NORMA AFNOR: NF-V 08-401)

Se lleva a cabo un CONTROL DE LA ESTABILIDAD: Incubación del producto 5 días a 55°C y 10 días a 37°C.

El producto se considerará estable cuando se cumplen los siguientes puntos:

- a) Ausencia de deformación del envase después del periodo de incubación
- b) Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo
- c) Diferencia del pH <0.5 unidades en relación al testigo

## 4. ALMACENAMIENTO, VIDA ÚTIL Y ETIQUETADO

Conservar en lugar fresco y seco.

Vida útil: 5 años. Una vez abierto mantener en refrigeración con el máximo de líquido.

Etiquetado: según la normativa específica vigente (RD.1334/1999) y (Reglamento UE. 1169/2011)

## 5. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

**Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias y sobre cuya presencia en los alimentos deberán informarse. (Según anexo II Reglamento 1169/2011)**

<b>ALÉRGENO: Materia de base o sus derivados*</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados. *		X
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X
HUEVOS y productos a base de huevo		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 sus derivados (incluida la lactosa). *		X
Frutos de cáscara, es decir, almendras ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas ( <i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i> ), nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alfóncigos ( <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 a base de granos de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/L en términos de SO <sub>2</sub>		X
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X

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

**INFORMACIÓN SOBRE OGM:** Este artículo no está fabricado con productos o derivados de Organismos Genéticamente Modificados.

## 6 . VALORES NUTRICIONALES

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<b>POR 100g</b>
VALOR ENERGÉTICO	45 kJ / 11 Kcal
GRASAS (g)	<0.5
De las cuales saturadas (g)	<0.1
HIDRATOS DE CARBONO (g)	1.3
De los cuales azúcares (g)	1.2
FIBRA ALIMENTARIA (g)	0.09
PROTEÍNAS (g)	0.8
SAL (g)	1.0