



FICHA TÉCNICA

Espárrago Extra 9-12 frasco
S-370

Código: 11264

Código EAN: 8427754112643

F.C: 08/01/2020

F.R: 03/01/2024



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)

| ALÉRGENO: Materia de base o sus derivados* | SI | NO |
|---|-----------|-----------|
| 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 ₂ | | X |
| ALTRAMUCES y productos a base de altramuces | | X |

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

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

6 . VALORES NUTRICIONALES

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | POR 100g |
|--------------------------------|-----------------|
| 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 |