

**NOMBRE COMERCIAL: "ESPÁRRAGOS VERDES ENTEROS ULTRACONGELADOS GRUESOS"****Cod art.  
4402****DESCRIPCIÓN.**

Producto alimenticio vegetal crudo ultra- congelado, espárragos verdes (*Asparagus officinalis*), que se presentan enteros y de tamaños y calibres homogéneos, "gruesos" de calibre 16 a 20 mm de grosor, conservados en estado de congelación (mediante ultra-congelación IQF) y que mantienen estables y perduran en este estado durante un largo periodo hasta que se quiera consumir, con necesario tratamiento culinario previo.

El **espárrago (*Asparagus officinalis*)** pertenece a la familia **Asparagaceae**. Es una planta herbácea **perenne** de follaje muy ramificado y aspecto plumoso. La planta de espárrago está formada por tallos aéreos ramificados y una parte subterránea constituida por raíces y yemas, que es lo que se denomina comúnmente "garra". **De los brotes jóvenes se obtienen las verduras conocidas como espárragos.** Las hojas están reducidas a escamas, con ramificaciones filiformes verdes en su base. Estas ramificaciones alcanzan los 25 mm de largo. La floración se produce a partir de junio. Las flores son pequeñas, campanuladas, pedunculadas, y se distribuyen en parejas o son solitarias

**INGREDIENTES** Espárragos verdes (*Asparagus officinalis*): grueso (100%)**ENVASADO**

Bolsas de plástico alimentario de PET o PP

Cierre de envases mediante termo-sellado.

Formatos: se envasan en bolsas de 1 kg. Estas se embalan en cajas de 5 bolsas por caja.

Son envases que cumplen el Reglamento 1934/2005 sobre materiales aptos en contacto con alimentos.

**ETIQUETADO PRESENTACIÓN**

Se cumple para ello la normativa **Real Decreto 1334/1999**, de normas de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.

Se cumple el **Reglamento 1169/2001**, sobre la información obligatoria a los consumidores, de modo que se señalan e indican en su etiquetado como tales los componentes que sean alérgenos en este caso ninguno.

**Alérgenos:** este producto alimenticio se encuentra libre de cualquier COMPONENTE considerado alergénico según legislación vigente (**Reglamento 1169/2011**)**VIDA ÚTIL:**

Vida útil comprobada: 30 meses, mantenido en envase original cerrado y almacenado en congelación a menos de -18 °C.

Consumir preferentemente antes del:/d/mm/aa

Consumir preferentemente antes del fin de: mm/aa

Una vez descongeladas y abiertas en refrigeración pueden mantenerse de 2 a 5 °C como máximo 48 horas hasta su consumo para conservar sus características idóneas.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** (una vez tratado para su consumo)

Color: típico del espárrago verde intenso

Olor: Característico de la verdura, fresco

Sabor: típico de *Asparagus officinalis*

Textura/consistencia: textura algo fibrosa y consistente.

**CARÁCTERÍSTICAS DE CALIDAD: TOLERANCIAS MÁXIMAS EN DEFECTOS**

Parámetro	Valor límite	Tolerancias
Calibre	16-20 mm	+3 mm
Defectos permitidos en calibre	< 13 mm	3 %

	> 23 mm	3 %
Defectos en fibrosidad	20% unidades fibrosas máx	+5
Unidades con partes blancas	1%	0
Unidades curvadas	4%	+2
Unidades con heridas	5%	+2
Unidades espiquadas	6%	+2
Unidades con daños mecánicos	3%	+1
Cuerpos extraños, tierra, etc	0%	0

#### Información nutricional:

Componente	Valores calculados por 100 gr de producto final
Valor energético en Kcal/100g	25
Valor energético en Kjul/100g	104,5
Grasas ( g/100g)	0,6
<i>De las cuales ácidos grasos saturados</i>	0,1
Hidratos de carbono	2,0
<i>De los cuales azúcares (g/100g)</i>	<0,01
Fibra alimentaria (g/100g)	1,7
Proteínas (g/100g)	2,9
Sal (mg/100g)	<0,01
Humedad %	92,8%

**Es alimento con bajo contenido en grasas, grasas saturadas azúcares y sal.**

**Se considera alimento con bajo aporte calórico**

(Según Reglamento (CE) No 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

**Se cumple el Reglamento 2073/2005 sobre los criterios microbiológicos para alimentos y criterios internos de calidad (Resolución Ministerial nº 615-2003-sa/dm)**

#### CONTENIDO EN METALES PESADOS Y/O CONTAMINANTES QUÍMICOS.

**Cumple Reglamento 1881/2006 sobre contaminantes en los alimentos.**

**EL PRODUCTO ESPÁRRAGOS VERDES ENTEROS GRUESOS ULTRACONGELADOS**, y todos sus componentes cumplen con el **Reglamento 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, sobre los límites máximos de residuos de pesticidas** en alimentos de origen vegetal y / o animal y sus modificaciones posteriores.

#### POBLACIÓN DIANA

Es un producto destinado en general a toda la población.

Libre de alérgenos

#### FORMA DE CONSERVACIÓN-CONSUMO

Debe almacenarse todo el tiempo en congelación sin romper la cadena de frío hasta su uso a <-18 ° C

**Si se descongela nunca debe re-congelarse**

Si se realiza su des-congelación debe hacerse en refrigeración (2 a 5 ° C) y consumirse o manipularse a continuación.

Una vez descongelados pueden mantenerse en refrigeración hasta su consumo total de un máximo de 48 horas.

Para su uso en diferentes elaboraciones posteriores no precisa de descongelación previa.

Es alimento que precisa tratamiento culinario antes de su consumo

#### RECOMENDACIONES DE USO

Puede emplearse como ingrediente de diferentes platos como ítem principal o como acompañante, guarnición etc.

Acepta diferentes tipos de tratamientos culinarios: cocción, fritura, rehogado, plancha etc.

También se emplea como ingrediente de una amplia gama de alimentos distintos

#### LEGISLACIÓN APLICABLE

Normativa **general** de Higiene y Seguridad Alimentaria: Paquete de Reglamentos: 178/2002, 852/2004; 853/2004;

854/2004

Reglamento 2073/2005 sobre criterios microbiológicos para productos alimenticios. REGLAMENTO (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

**Legislación específica:**

RD 1109/1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana

REAL DECRETO 1801/2008 de Cantidades nominales para productos envasados y su control de su contenido efectivo

Real Decreto 3484/2000. sobre criterios higiénicos de platos preparados

**IMAGEN Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO**



*Fecha de última actualización: 10/06/2019 Rev 07 Realizado por: R. Calidad  
- Estas fichas son confidenciales y no pueden ser divulgadas sin previa autorización.*