

|   |                     |                                |
|---|---------------------|--------------------------------|
| <b>NOMBRE COMERCIAL: "ESPÁRRAGOS VERDES ENTEROS ULTRACONGELADOS GRUESOS"</b>  |                     | <b>Cod art.</b><br><b>4402</b> |
| <b>DESCRIPCIÓN.</b><br>Producto alimenticio vegetal crudo ultra- congelado, espárragos verdes ( <i>Asparagus officinalis</i> ), 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.<br>El <b>espárrago</b> ( <i>Asparagus officinalis</i> ) pertenece a la familia <u>Asparagaceae</u> . Es una planta herbácea <u>perenne</u> 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". <b>De los brotes jóvenes se obtienen las verduras conocidas como espárragos.</b> 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 |                     |                                |
| <b>INGREDIENTES</b> <i>Espárragos verdes (Asparagus officinalis): grueso (100%)</i>   |                     |                                |
| <b>ENVASADO</b><br><br>Bolsas de plástico alimentario de PET o PP<br>Cierre de envases mediante termo-sellado.<br>Formatos: se envasan en bolsas de 1 kg. Estas se embalan en cajas de 5 bolsas por caja.<br>Son envases que cumplen el Reglamento 1934/2005 sobre materiales aptos en contacto con alimentos.  |                     |                                |
| <b>ETIQUETADO PRESENTACIÓN</b><br><br>Se cumple para ello la normativa <b>Real Decreto 1334/1999</b> , de normas de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.<br>Se cumple el <b>Reglamento 1169/2011</b> , 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.  |                     |                                |
| <b>Alérgenos:</b> <i>este producto alimenticio se encuentra libre de cualquier COMPONENTE considerado alergénico según legislación vigente</i> <b>(Reglamento 1169/2011)</b>  |                     |                                |
| <b>VIDA ÚTIL:</b><br>Vida útil comprobada: 30 meses, mantenido en envase original cerrado y almacenado en congelación a menos de -18 °C.<br>Consumir preferentemente antes del: /d/mm/aa<br>Consumir preferentemente antes del fin de: mm/aa<br>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.  |                     |                                |
| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> (una vez tratado para su consumo)<br>Color: típico del espárrago verde intenso<br>Olor: Característico de la verdura, fresco<br>Sabor: típico de <i>Asparagus officinalis</i><br>Textura/consistencia: textura algo fibrosa y consistente.   |                     |                                |
| <b>CARÁCTERÍSTICAS DE CALIDAD: TOLERANCIAS MÁXIMAS EN DEFECTOS</b>  |                     |                                |
| <b>Parámetro</b>  | <b>Valor límite</b> | <b>Tolerancias</b>             |
| 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 espigadas   | 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   |     |
| De las cuales ácidos grasos saturados  | 0,1   |     |
| Hidratos de carbono  | 2,0   |     |
| De los cuáles azúcares (g/100g)  | <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.<br>Se considera alimento con bajo aporte calórico<br>(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:<br>Se cumple el Reglamento 2073/2005 sobre los criterios microbiológicos para alimentos y criterios internos de calidad<br>(Resolución Ministerial nº 615-2003-sa/dm)   |   |     |
| CONTENIDO EN METALES PESADOS Y/O CONTAMINANTES QUÍMICOS.<br>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<br>Es un producto destinado en general a toda la población.<br>Libre de alérgenos  |   |     |
| FORMA DE CONSERVACIÓN-CONSUMO<br>Debe almacenarse todo el tiempo en congelación sin romper la cadena de frío hasta su uso a <-18 º C<br>Si se descongela nunca debe re-congelarse<br>Si se realiza su des-congelación debe hacerse en refrigeración (2 a 5 º C) y consumirse o manipularse a continuación.<br>Una vez descongelados pueden mantenerse en refrigeración hasta su consumo total de un máximo de 48 horas.<br>Para su uso en diferentes elaboraciones posteriores no precisa de descongelación previa.<br>Es alimento que precisa tratamiento culinario antes de su consumo |   |     |
| RECOMENDACIONES DE USO<br>Puede emplearse como ingrediente de diferentes platos como ítem principal o como acompañante, guarnición etc.<br>Acepta diferentes tipos de tratamientos culinarios: cocción, fritura, rehogado, plancha etc.<br>También se emplea como ingrediente de una amplia gama de alimentos distintos  |   |     |
| LEGISLACIÓN APLICABLE<br>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 1831/2003 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.*