

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Código	ET-09
		Nº revisión	27
		Fecha revisión	11/02/22
		Página	1/3

ESPÁRRAGOS

1. - COMPOSICIÓN CUALITATIVA DEL PRODUCTO.-

Espárrago, agua, sal, azúcar, ácido cítrico y ácido ascórbico

2. - FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. PRINCIPIO DE VIDA.-

5 años (incluyendo el año de fabricación)

La fecha de consumo preferente se declara como último día del año en que expira este período

3. - CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO.-

3.1. - CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Las establecidas por las Normas de Calidad de Conservas Vegetales (Orden de Presidencia de Gobierno de 21.11.84).

3.2.- CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Los envases deberán cumplir con las exigencias legales en cuanto a residuos de pesticidas y fitosanitarios, y contaminantes.

3.3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Los envases deben ser estables durante la incubación de 7 días a 37 y 55°C y no presentar modificaciones apreciables de sus características en cuanto:

- Aspecto exterior envase
- pH
- Turbiedad
- Aspecto producto

3.4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Típicas del producto elaborado.

3.5.- COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Valores medios aproximados por 100 gramos de producto:

Valor energético	61kJ / 15kcal
Grasa	0,1g
De las cuales saturadas	0,0g
Hidratos de carbono	1,6g
De los cuales azúcares	1,0g
Proteínas	1,3g
Sal	1,0g

Fibra

1,0 g

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Código	ET-09
		Nº revisión	27
		Fecha revisión	11/02/22
		Página	2/3

ESPÁRRAGOS

4. – CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.-

No se necesitan condiciones especiales de conservación, por lo que se puede almacenar a temperatura ambiente.

5. – LOTE.-

Se indica en la tapa con tinta indeleble de la forma que a continuación se indica:

L 023705 11:1412

El número 0 indica el último dígito del año de fabricación.

El número 237 indica el día natural del año, contado a partir del 1 de Enero.

El número 05 indica la fábrica

11:14 nos indica hora de producción del envase

El número 12 son dígitos internos de control

El tamaño del lote corresponde a la fabricación diaria.

6. – ALÉRGENOS.-

Ausencia de alérgenos conocidos

7. -PESOS NETOS Y ESCURRIDOS.

<u>Formato</u>	<u>Peso neto</u>	<u>Peso Escurreido</u>
Lata RR-720 (1Kg).....	680g	425g
Lata RR-425 (1/2 Kg).....	390g	250g
Lata RR-212 (1/4 Kg) Fiesta..	185g	125g
Lata RO-170 Yemas	155g	100g
Lata RO-425 Tallos	390g	250g
Lata RO-212 Tallos	185g	125g
Lata RO-2650 Tallos.....	2500g	1600g
<i>Lata RO-3100 Tallos.....</i>	<i>3000g</i>	<i>1850g</i>
Tarro 2 Kg.....	1.600g	1.000g
Tarro 1 Kg.....	540g	325g
Tarro 1/2 Kg.....	345g	205g
Tarro ¼ Kg.....	200g	110g
Tarro 250.....	230g	135g
Tarro 212 Yemas.....	185g	110g
Tarro 370	345g	205g
Tarro 1,5 Kg	915g	575g
Tarro 720	680g	400g

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Código	ET-09
		Nº revisión	27
		Fecha revisión	11/02/22
		Página	3/3

ESPÁRRAGOS

8. - MÉTODOS ANALÍTICOS.-

Al no existir métodos oficiales de análisis, en los autocontroles de fabricación se utilizan los criterios establecidos en las Normas de Calidad de Conservas Vegetales para la valoración de las características físico-químicas y organolépticas y en su defecto, criterios analíticos internacionalmente reconocidos.

En los análisis microbiológicos se utiliza la técnica de preincubación en estufa y la determinación posterior de las modificaciones de:

- pH.
- Turbiedad del líquido.
- Aspecto del producto.

9.- MODO DE EMPLEO. Advertencias por mal uso.-

No se consideran