



*La prontitud en la elaboración del fruto recolectado en la huerta Navarra, la selección esmerada y el pelado riguroso, consiguen que estos espárragos tengan una textura suave, sin fibrosidad y un sabor exquisito.*

**DENOMINACION LEGAL:**

Espárragos de Navarra Blancos, Extra, 5 Frutos, Extra Grueso.

**INGREDIENTES:**

Espárragos, agua, sal marina y antioxidante: ácido cítrico.

**FORMATO:**

Frasco de vidrio de 580 ml

**CONDICIONES DE CONSERVACION:**

Conservar en lugar fresco y seco protegido de la luz. Una vez abierto, conservar en el frigorífico y consumir en 3 días.

**ALERGENOS Y OGM** Producto libre de Alérgenos y OGM

D A T O S  L O G I S T I C O S	UNIDAD	EAN	8425205012528		
		Largo	81 mm.	P. escurrido	325 g.
		Ancho	81 mm.	P. neto	540 g.
		Alto	172 mm.	P. bruto	906 g.
	CAJA	DUN	18425205012525		
		Largo	326 mm.	Unidades caja	12
		Ancho	245 mm.	P. bruto	11,0 kg
		Alto	172 mm.		
	PALET	Largo	1200 mm.	Cajas capa	10
		Ancho	800 mm.	Capas palet	7
		Alto	1354 mm.	Cajas palet	70
		P. bruto	792 kg	Unidades palets	840

**CERTIFICADOS DE CALIDAD**





## ESPECIFICACION DE PRODUCTO

### Espárragos de Navarra Blancos, extra, extra grueso



#### INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g

<b>Valor energetico</b>	50,2 Kj	<b>Hidratos de carbono</b>	0,7 g
	12 kcal	<b>de los cuales azúcares</b>	<0,5 g
<b>Grasas</b>	<0,5 g	<b>Proteínas</b>	1,5 g
<b>de las cuales saturadas</b>	<0,5 g	<b>Sal</b>	0,9g

#### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

**Color:** Blanco, típico del producto

**Olor:** Típico del producto

**Sabor:** Ligero sabor amargo

**Textura:** Típica del producto, no fibrosa

#### CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

<b>Mesofilos aerobios</b>	< 10 ufc/g	<b>Mohos y levaduras</b>	< 10 ufc/g
<b>Mesofilos anaerobios</b>	< 10 ufc/g	<b>Termofilos aerobios</b>	< 10 ufc/g
<b>Mesof. Anaer. sulforeductores</b>	< 10 ufc/g	<b>Termofilos anaerobios</b>	< 10 ufc/g

#### INFORMACION COMPLEMENTARIA:

**Origen:** Producto elaborado en Navarra. Producto de España.

**Fecha de consumo preferente:** DD/MM/AAAA - 5 Años a partir de la fecha de fabricación

**Lote:** Fecha de consumo preferente.

**Tratamiento térmico:** Esterilización

Con él se garantiza la esterilidad comercial del producto.

**Poblacion destino:** Población en general

**Modo de empleo:** Listo para consumir.

#### LEGISLACIÓN APLICABLE:

Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones

Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y sus modificaciones.

Orden de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales y sus modificaciones.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones.

Reglamento nº 2420/1978 elaboración y venta de conservas vegetales y sus modificaciones.

Reglamento UE nº 1047/2012 Declaraciones nutricionales y sus modificaciones.

Reglamento 1334/1999 norma general de etiquetado y sus modificaciones.

Reglamento UE nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1333/2008 sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones.

Orden de 13 de Julio de 1993 por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación Específica "Espárrago de Navarra" y su consejo regulador (BOE nº 178 de 27 de julio) y sus modificaciones

RD 946/2003 Requisitos Específicos Conserva Espárrago y sus modificaciones.

Conservas Pedro Luis, S.L.

Pol. Ind. El Ramal, 19. 31580 LODOSA (Navarra) – Tel.:948 69 36 31 – Fax: 948 69 48 33

Fecha: 21/09/2017

www.conservaspedroluis.com - e-mail: info@conservaspedroluis.com

REV. 7