



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

**DENOMINACION LEGAL:**

Espárrago de agricultura ecológica, Blanco, Extra, 6/14, Medio

**INGREDIENTES:**

Espárragos\*, agua, sal y regulador de acidez: ácido cítrico.  
\*Procedente de la agricultura ecológica

**FORMATO:**

Frasco de vidrio de 370 ml

**CONDICIONES DE CONSERVACION:**

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

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

DATOS LOGÍSTICOS	UNIDAD	EAN	8425205010456		
		Largo	68 mm.	P. escurrido	205 g.
		Ancho	68 mm.	P. neto	340 g.
		Alto	171 mm.	P. bruto	669 g.
	CAJA	DUN	18425205010453		
		Largo	279 mm.	Unidades caja	12
		Ancho	208 mm.	P. bruto	8,1 kg
		Alto	171 mm.		
	PALET	Largo	1200 mm.	Cajas capa	14
		Ancho	800 mm.	Capas palet	7
		Alto	1347 mm.	Cajas palet	98
		P. bruto	818 kg	Unidades palets	1176

**CERTIFICADOS DE CALIDAD**





## ESPECIFICACION DE PRODUCTO

### Espárrago blanco Extra de agricultura ecológica, medio



#### INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g

<b>Valor energetico</b>	50,2 Kj 12 kcal	<b>Hidratos de carbono de los cuales azúcares</b>	0,7 g <0,5 g
<b>Grasas de las cuales saturadas</b>	<0,5 g <0,5 g	<b>Proteínas</b>	1,5 g
		<b>Sal</b>	0,8 g

#### 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.

Reglamento (CE) nº 889/2008 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.

Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su

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