

La prontitud en la elaboración del fruto recolectado en la huerta Navarra y la selección esmerada, consiguen que estas yemas tengan una textura suave, sin fibrosidad y un sabor exquisito. La yema es la parte más noble del espárrago.



DENOMINACION LEGAL:

Yemas de espárrago de agricultura ecológica, Blanco, Extra Gruesas.

INGREDIENTES:

Yemas de espárragos*, agua, sal marina y antioxidante: ácido cítrico.

FORMATO:

Frasco de vidrio de 250 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	8425205010951		
		Largo	70 mm.	P. escurrido	135 g.
		Ancho	70 mm.	P. neto	220 g.
		Alto	85 mm.	P. bruto	380 g.
	CAJA	DUN	18425205010958		
		Largo	291 mm.	Unidades caja	12
		Ancho	217 mm.	P. bruto	4,6 kg
		Alto	85 mm.		
	PALET	Largo	1200 mm.	Cajas capa	13
		Ancho	800 mm.	Capas palet	13
		Alto	1255 mm.	Cajas palet	169
		P. bruto	796 kg	Unidades palets	2028

CERTIFICADOS DE CALIDAD





Conservamos la esencia de
nuestra tierra

ESPECIFICACION DE PRODUCTO

Yemas de Espárrago Blanco, Extra de agricultura ecológica

international
featured
standards



INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g

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

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