

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 mas noble del espárrago.

DENOMINACION LEGAL:

Yema de Espárrago de Navarra, Blanco, Primera, Medianas.

INGREDIENTES:

Yemas de espárrago, 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 antes de 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 | 8425205013860 | | | |
| | | Largo | 70 mm. | P. escurrido | 135 g. | |
| | | Ancho | 70 mm. | P. neto | 220 g. | |
| | | Alto | 85 mm. | P. bruto | 380 g. | |
| | CAJA | DUN | 18425205013867 | | | |
| | | 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



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. 1



Conservamos la esencia de
nuestra tierra

ESPECIFICACION DE PRODUCTO

Yemas de Espárrago de Navarra Blanco, Primera



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.

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. 1