

FICHA TECNICA

1. Descripción

Espárrago verde grado L IQF, longitud: 17 +/- 0,5 cm, diámetro: 16-22 mm.

2. Origen

China.

3. Características organolépticas

El producto se somete a un proceso de congelación IQF con materia prima fresca, sana y limpia. La materia prima fresca se selecciona cuidadosamente, lava, escalda y finalmente pasa por el detector de metales.

Color: Típico del producto; verde claro

Olor: Típico del producto;

Sabor: Sabor fresco típico del producto, sin olores extraños;

Consistencia: Firme

4. Características físicas

IQF espárrago verde, longitud: 17+/- 0,5 cm, diámetro: 16-22mm.

Diámetro 14-16mm	5%
Diámetro 16-22mm	Por lo menos 90%
Diámetro >22mm	5%
Longitud <16cm	Ninguno
Longitud 16-16.5cm	5%
Longitud 17.5-18cm	5%
Longitud >18cm	Ninguno

5. Tolerancia (1000g)

Florete abierto	5%
Puntas partidas	2 piezas
Corte oxidado	Ninguno
Daño mecánico	1 pieza
Fibroso	8%
Materias extrañas vegetales	Ninguno
Materias extraña (arena, pelo, madera, vidrio, etc.)	Ninguno

6. Características Microbiológicas

Recuento total aeróbico	≤500,000 CFU /g
Coliformes	≤1000 CFU/g
Moho	≤500 CFU /g
Levadura	≤500 CFU /g
E. Coli	≤10CFU /g
Listeria monocytogenes	Ausente en 25g
Salmonella	Ausente en 25g

7. Información Nutricional por 100 g de producto

Energía	82 KJ / 19 Kcal
Grasas	0,0 g
De las cuales saturadas	0,0 g
Hidratos de Carbono	3,0 g
De las cuales azúcares	1,0 g
Fibra alimentaria	1,7 g
Proteínas	1,0 g
Sal	0,0 g

8. Requisitos del Producto

Metales pesados	De acuerdo con la legislación alimentaria China y Europea
Agroquímica	De acuerdo con las legislación alimentaria China y Europea
O.M.G.	El producto no ha sido genéticamente modificado y no contiene ningún organismo modificado genéticamente (O.M.G.)
Aditivos	El producto está libre de aditivos
Ionización	No

9. Alérgenos

Presencia de alérgenos según la regulación EU 1169/2011

Alérgenos	Presencia
Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena) y productos derivados	No
Crustáceos y productos derivados	No
Huevos y productos derivados	No
Pescado y productos derivados	No
Cacahuetes y productos derivados	No
Soja y productos derivados	No
Leche y productos derivados (lactosa)	No
Frutos secos y productos derivados	No
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	No
Semillas de sésamo y productos derivados	No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / kg o 10 mg / l expresado como SO ₂	No
Altramuces y productos derivados	No
Moluscos y productos derivados	No

10. Transporte y Almacenamiento

Temperatura de transporte	-18°C
Temperatura de almacenamiento	-20°C
Caducidad	Por lo menos 36 meses después de la fecha de producción

11. Envasado

Normalmente, 5x1 kg/caja. La caja es de cartón con doble corrugada sin grapas y forro transparente azul. Cinta azul para sellar la caja. La caja y el forro deben estar limpios, sanos y cumplir con los requisitos de seguridad alimentaria.

La etiqueta debe contener:

- Descripción del producto
- Número de lote
- Fecha de caducidad o consumo preferente
- Peso Neto
- Información nutricional
- RGSEAA: 40.23981/MU

11. Residuos de plaguicidas, metales pesados, nitratos

Cumple la reglamentación de la UE, Reglamento (CE) Nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo (y sus modificaciones posteriores). Análisis realizado por laboratorio externo acreditado.

Cumple la reglamentación de la UE , Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión. Análisis realizado por laboratorio externo acreditado.

Cumple la reglamentación de la UE, Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Análisis realizado por laboratorio externo acreditado.

Cumple la reglamentación de la UE, Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (y sus modificaciones posteriores). Análisis realizado por laboratorio externo acreditado.