



Especificaciones de Producto

**ESPARRAGO BLANCO EXTRA
GRUESO KILO BAJO - 17/24 UNIDADES**

.Planta: IAN, S.A.U.
.Página: 1 de 4
.CÓDIGO: E-COM-G2-080
.Revisión: 3

1) Denominación del producto

ESPARRAGO BLANCO EXTRA 17/24 UNIDADES CALIBRE GRUESO

2) Descripción:

Se trata de un producto obtenido a partir de turiones tiernos, frescos, de la especie *Asparagus officinalis L.*; que han sido envasado en recipientes con un líquido de gobierno apropiado, cerrado herméticamente y sometido a un tratamiento térmico que garantiza la esterilidad comercial del producto. Se denomina espárrago entero a los turiones constituidos por cabeza y tallo cuya longitud es igual o superior a 12 cm.

3) Lista de ingredientes:

Espárragos blancos, agua, sal y acidulante: ácido cítrico.

4) Especificaciones de las variables Físico-Químicas:

4.1. GENERAL: Se establecen unas características generales de acuerdo a las especificaciones demandadas por el cliente. Durante la producción, deberá analizarse un mínimo de 1 muestra de producto final por lote:

4.2. VALORES Y RANGOS ACEPTADOS:

PARAMETRO	Valor	Método Analítico
4.2.1. Color	Típico	Visual
4.2.2. Uniformidad de tamaño	Max 1,10	M/ANA-053
4.2.3. Turbidez	≥ 4	M/ANA-007
4.2.4. Tolerancias		
4.2.4.1. De calibrado (Calibre Grueso Diam.11-14 mm)	5 % (del calibre inmediato inferior)	M/ANA-008
4.2.4.2. Unidades fibrosas	20 %	M/ANA-011
4.2.4.3. Otros defectos	5 %	M/ANA-054
4.2.5. pH	$5,3 \pm 0,4$	M/ANA-056
4.2.6. % Sal	$1,0 \pm 0,2$ %	M/ANA-120
4.2.7. Sabor	Característico	Organoléptico

5) Especificaciones Microbiológicas:

5.1. Producto esterilizado, con esterilización técnica o industrial (C.A. Español Cap. V, Apdo. 2.05.07).

5.2. Standares Microbiológicos adoptados (Basado en Norma AFNOR NF V 08-408):

Se lleva a cabo un control de estabilidad: Incubación del producto 7 días a 37 °C y a 55 °C basado en la norma AFNOR NF V08-408. El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del período de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH $< 0,5$ unidades en relación al testigo.

6) Información nutricional (Valores medios por 100 g de producto):

Valor energético	17 Kcal / 71 KJ
Grasas	0,3 g
De las cuales saturadas	0,0 g
Hidratos de Carbono	2,5 g
De los cuales azúcares	2,0 g
Fibra	0,5 g
Proteínas	0,8 g
Sal	0,9 g



Especificaciones de Producto

**ESPARRAGO BLANCO EXTRA
GRUESO KILO BAJO - 17/24 UNIDADES**

.Planta: IAN, S.A.U.
.Página: 2 de 4
.CÓDIGO: E-COM-G2-080
.Revisión: 3

7) Formatos y Presentación:

Formato	Capacidad (ml)	Peso Neto (g)	Peso Escurrido	Presentación
Kilo Bajo (K-12)	720	660	425 g	Packs de 12 unidades con plástico retráctil

8) Almacenamiento y vida útil:

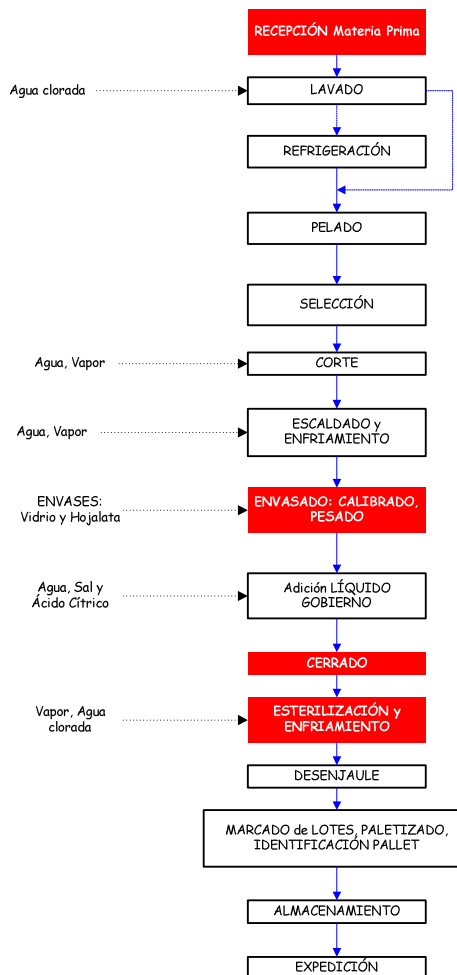
8.1. Almacenamiento: No se precisa instrucciones de almacenamiento ni de conservación; no obstante, al igual que en el resto de las conservas, se aconseja mantener en lugar fresco y seco.

8.2. Vida útil: Se establece 5 años a partir de su fabricación.

9) Etiquetado:

Todos los envases presentan etiquetas en las que consta la información exigida por la normativa específica vigente (Reglamento 1.169/2.011 y sus modificaciones posteriores).

10) Diagrama de proceso (Se indican en color rojo los PCC)





Especificaciones de Producto
**ESPARRAGO BLANCO EXTRA
GRUESO KILO BAJO - 17/24 UNIDADES**

.Planta: IAN, S.A.U.
.Página: 3 de 4
.CÓDIGO: E-COM-G2-080
.Revisión: 3

11) Alérgenos (incluidos en el ANEXO II del Reglamento 1.169/2.011)

Alérgenos	Contenido en el producto		Declaración de Trazas en el etiquetado	
	SI	NO	SI	NO
Cereales con gluten y derivados		X		X
Crustáceos y derivados		X		X
Huevos y derivados		X		X
Pescado y productos derivados		X		X
Cacahuets y derivados		X		X
Soja y derivados		X		X
Leche y derivados (incluido lactosa)		X		X
Frutos de cáscara y derivados		X		X
Apio y derivados		X		X
Mostaza y derivados		X		X
Semillas de sésamo y derivados		X		X
Anhidrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg ó l de SO2)		X		X
Altramucos y derivados		X		X
Moluscos y derivados		X		X

12) Radiaciones:

El producto no ha sido irradiado

13) OGM:

Este producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento CE 1829/2003 (alimentos y piensos OGM). Es decir, no contiene ni está compuesto por OGM, ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.

14) Contaminantes:

El producto cumple con lo establecido en el Reglamento 1.881/2.006 y sus modificaciones posteriores.

15) REGISTRO SANITARIO 21.00387/NA (Fuente: AESAN):

Código	Razón Social	Fecha Alta	Fecha Última Convalidación
21.00387/NA	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE NAVARRA S.A.U.	18/12/1981	15/02/2008

Relación de Categorías y Actividades Autorizadas
FABRICACION Y/O ELABORACION Y/O TRANSFORMACION DE CONSERVAS DE HORTALIZAS, VERDURAS Y LEGUMBRES
IMPORTACION DE CONSERVAS DE HORTALIZAS, VERDURAS Y LEGUMBRES
IMPORTACION DE CONGELADOS DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS