

FICHA TÉCNICA

Elaborado por	Dpto. Calidad
Fecha revisión	06/02/2025
EAN	8437001290260
Registro Sanitario	40.037549/V

DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	ESPARRAGOS BLANCOS EXTRA 580 ml 6/9
Cod. Artículo	20067
Marca Comercial	BENIMAR

FORMATOS Y PRESENTACIÓN

- **Formato** Tarro 580 ml
- **Peso Bruto** 910 g
- **Peso Neto** 530 g
- **Peso Ecurrido** 325 g

TIPO DE ENVASE

- | | | | |
|----------------------------|-------|-----------------|--------|
| • Envase primario 1 | Tarro | Material | Vidrio |
| • Envase primario 2 | Caja | Material | Cartón |

Etiquetado

Según la normativa específica vigente y Reglamento (CE) nº 1169/2011

Este lote viene marcado con inkjet en la propia lata de forma legible e indeleble

ORIGEN

CHINA

INGREDIENTES / COMPOSICIÓN CUALITATIVA

- 62,12% ESPARRAGOS
- 37,06% AGUA
- 0,80% SAL
- 0,02% ÁCIDO CITRICO (E330)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| • Color | Blancos - Amarillo claro |
| • Textura | Típica |
| • Olor | Típico |
| • Sabor y aroma | Típico |

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- | | |
|-----------------------|-------------|
| • pH | 5,0 - 5,5 |
| • Nº de piezas | 6-9 |
| • Acidez Total | 0,05%-0,07% |
| • Sal | 0,80% |

FICHA TÉCNICA

Elaborado por	Dpto. Calidad
Fecha revisión	06/02/2025
EAN	8437001290260
Registro Sanitario	40.037549/V

VALORES NUTRICIONALES (por 100g producto neto)

• Valor energético	75 Kj	/	18 Kcal
• Grasas:	<0,5 g		
de las cuales ácidos grasos saturados	<0,1 g		
• Hidratos de carbono	1,80 g		
de los cuales azúcares	1,50 g		
• Fibra alimentaria	1,30 g		
• Proteínas	1,10 g		
• Sal	0,74 g		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (según normativa)

- Producto comercialmente estéril, estándares microbiológicos adoptados (NORMA AFNOR:NF-V08-408)

OTRAS ESPECIFICACIONES

Vida útil	3 años
Radiaciones	Ningún tipo de irradiación
Población Destino	Puede ser consumido por toda la población, salvo en caso de alergia de los componentes indicados en el apartado ALÉRGENOS(Tabla 1)
Modo Conservación	Conservar en lugar fresco resguardado de la luz y fuertes variaciones de temperatura
Condiciones de uso	Una vez abierto conservar en un recipiente no metálico hasta 48 horas en el frigorífico

ALÉRGENOS e INTOLERANCIAS

Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias y sobre cuya presencia en los alimentos deberán informarse (Según anexo II Reglamento 1169/2011)

ALÉRGENO	PUEDE	
	CONTIENE	NO CONTIENE
Gluten		X
Crustáceos		X
Huevos/Ovoproductos		X
Pescado		X
Cacahuetes		X
Soja		X
Leche		X
Frutos de cáscara		X
Apio		X
Mostaza		X
Sésamo		X
Moluscos		X
Altramuces		X
Anhídrido sulfuroso		X

FICHA TÉCNICA

Elaborado por	Dpto. Calidad
Fecha revisión	06/02/2025
EAN	8437001290260
Registro Sanitario	40.037549/V

DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)

Este artículo no está fabricado con productos o derivados de Organismos Genéticamente Modificados

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

No contienen multiresiduos plaguicidas, cumpliendo Reglamento (CE) nº 396/2005 y posteriores modificaciones en las que se fija el contenido máximo de residuos plaguicidas en alimentos. No contienen metales pesados, cumpliendo el Reglamento (CE) Nº 1881/2006 y posteriores modificaciones en las que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (UE) nº 1169/2011 Del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento europeo y del Consejo de 16 de Diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios. Modificado por Reglamentos (UE) 1129/2011 y 1130/2011 de la Comisión de 11 de Noviembre de 2011

Cumplirá con el Real Decreto 858/1984, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercialización de salsas de mesa

Real Decreto 640/2006 de 26 de Mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Reglamento (CE) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos y sus posteriores modificaciones

Reglamento (CE) 2074/2005 sobre medidas de aplicación modificaciones de derogaciones parciales de los reglamentos 852/2004, 853/2004, 854/2004 y 882/2004

Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones al respecto