FICHA TÉCNICA

Ref.: A00276-671

NOMBRE DEL PRODUCTO:	ESPÁRRAGO VERDE 10mm IQF ECOLÓGICO
CERTIFICADO:	ECOLÓGICO
ORIGEN:	UE
DESCRIPCIÓN:	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.
INGREDIENTES:	100% Espárragos verdes (*Asparagus officinalis*)
PRODUCCIÓN:	Los espárragos frescos sin calibrar (tallo + cabeza) se lavan, se cortan (10 mm), se cocinan (escaldados) y luego se congelan. El producto final pasa al detector de metales.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Parámetros organolépticos:	Descripción:
APARIENCIA	Trozos verde oscuro a verde claro de 10 mm.
CONSISTENCIA	firme
OLOR	Después de la cocción, sabor y olor característico de espárrago, sin oxidación ni fermentación.
SABOR	
DIMENSIONES	Tallos de 10 mm.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros microbiológicos:	Valor (ufc/g):
Listeria monocytogenes	<100
Escherichia coli	<100
Salmonella	ausente en 25g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Parámetro nutricional:	Valor (Por 100g):
ENERGÍA:	96 KJ = 23 Kcal
PROTEÍNA:	2.1 g
GRASA: • De las cuales saturadas:	0.5 g • 0.1 g
HIDRATOS DE CARBONO: • De los cuales azúcares:	1.2 g • 0.8 g
FIBRA:	2.6 g
SAL	trazas

* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS:

(de acuerdo al Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo)

Producto	Presencia	Producto	Presencia
Cereales que contengan gluten	No	• **Almendras**	No
• **Trigo**	No	• **Avellanas**	No
• **Centeno**	No	• **Nueces**	No
• **Cebada**	No	• **Anacardos**	No
• **Avena**	No	• **Pacanas**	No
• **Espelta**	No	• **Nueces de Brasil**	No
• **Kamut o sus variedades híbridas**	No	• **Alfóncigos**	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	• **Nueces macadamia**	No
Huevos y productos a base de huevo	No	**Apio u productos derivados**	T
Pescado y productos a base de pescado	No	**Mostaza y productos derivados**	No
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	**Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo**	No
Soja y productos a base de soja	T	**Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l**	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	**Altramuces y productos a base de altramuces**	No
Frutos de cáscara:	No	**Moluscos y productos a base de molusco**	No

Si = presente ***No = ausente*** ***T= Trazas****

***Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto**

La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. Existen medidas preventivas ante el riesgo de contaminación cruzada, considerado mínimo. A destacar que contaminaciones cruzadas ACCIDENTALES no pueden ser totalmente excluidas.

APTO PARA:

Vegetarianos	Si	**Kosher-certified**	No
Veganos	Si	**Halal-certified**	No
Lácteo-vegetarianos	Si	**Comercio Justo**	No
NOP-certified	No		

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:

Envasados en sacos de polietileno de 10Kg, dentro de una caja de cartón.

Almacenar a -18ºC.

VIDA ÚTIL:

Se conserva durante un mínimo de 6 meses después de su producción.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

PARÁMETROS ANALÍTICOS TÍPICOS:

Parámetros analíticos:	Valor:
CONTENIDO EN AGUA	91.82 % (USDA)
VALORES A_W	-
PUREZA (%)	-
ROTURAS (%)	-
METALES PESADOS • **Plomo** • **Cadmio** • **Mercurio**	• De acuerdo a la legislación europea.
MICOTOXINAS* • **Aflatoxina B1** • **Aflatoxinas totales** • **Deoxinivalenol** • **Zearalenona**	• De acuerdo a la legislación europea.
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO • **Piezas grandes** • **Piezas pequeñas** • **Defectos de corte** • **Aglomeraciones** • **Defectos de coloración** • **Manchas pequeñas** • **Manchas grandes**	• 3% (>15 mm longitud) • 10% (<6 mm longitud) • 5% • 5% • 5% (diferentes a la coloración del producto) • 5% • 3%
IMPUREZAS **piedras, otras semillas, parásitos:**	1/Kg

* Producto en cumplimiento con la legislación vigente de límite de contaminantes, metales pesados, pesticidas y toxinas presentes en el Reglamento (CE) 1881/2006, Reglamento 2018/848 y posteriores modificaciones.

OTROS:

FECHA EDICIÓN:	07/06/2019	FECHA DE MODIFICACIÓN:	27/01/2023
VERSIÓN:	01		

Producto en cumplimiento con la legislación vigente del Reglamento 2018/848 y posteriores modificaciones.
La información que facilitamos en el presente documento se refiere únicamente al producto y a nuestro actual conocimiento y saber. Mapryser se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto. Debido a que no podemos prever o controlar las distintas condiciones bajo las cuales esta información y nuestros productos pueden ser usados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Cualquier información o

instrucción que pertenece al empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias.