



FICHA TÉCNICA	Código		
	FT – R-370 E		
ESPÁRRAGO	Fecha	Rev	Pág
	17/08/15	3	1 / 5

1.- DENOMINACIÓN

Conserva esterilizada de Espárragos Blancos envasados en frasco de vidrio R-370.

Categoría comercial: Extra.

2.- DESCRIPCIÓN

Es el producto obtenido a partir de turiones sanos, frescos y tiernos, exentos de tierra y de materias extrañas. Constituidos por cabeza y tallo con una longitud total superior a 14 cm.

Estarán calibrados, clasificados por calidad, esterilizados mediante el uso exclusivo del calor y acondicionados en envases adecuados, herméticamente cerrados.

Durante el proceso de fabricación se les adicionará agua potable a la que se le habrá añadido Sal y Ácido Cítrico de Calidad Alimentaria.

El producto terminado deberá estar exento de materias extrañas de naturaleza orgánica o inorgánica y tendrá que permanecer en condiciones óptimas de consumo un mínimo de cuatro años desde la fecha de fabricación.

3.- ENVASE

DENOMINACIÓN DEL ENVASE	Frasco Rioja-370.
DIMENSIONES: altura total	170 mm.
diámetro máximo	67 mm.
capacidad	370 cc.
MATERIAL: envase	Vidrio.
tapa	Hojalata.
PESO: envase+tapa	295 g.
CIERRE	Twist off.



FICHA TÉCNICA	Código		
	ESPÁRRAGO	FT – R-370 E	
Fecha		Rev	Pág
17/08/15		3	2 / 5

4.- ETIQUETADO

Marca	Unidades	Calibre	EAN 13	ITF 14
La Cestita	6/8	Muy Grueso (14/19 mm)	84 27352 65511 5	1 84 27352 65511 2
La Cestita	9/12	Grueso (11/14 mm)	84 27352 65512 2	1 84 27352 65512 9
La Cestita	12/16	Medio (9/11 mm)	84 27352 65540 5	1 84 27352 65540 2

5.- EMBALAJE Y ESTIBA

DIMENSIONES PALET (LxAnxAl)	120 x 80 x 135 cm.
TIPO DE EMBALAJE	Retráctil.
DIMENSIONES DEL RETRÁCTIL (LxAnxAl)	270 x 200 x 175 mm.
Nº UNIDADES POR RETRÁCTIL	12
PESO DEL RETRÁCTIL	8 Kg.
Nº RETRÁCTIL POR CAPA	14
Nº CAPAS POR PALET	7
Nº RETRÁCTIL POR PALET	98
Nº UNIDADES POR PALET	1.176
PESO APROX. TOTAL POR PALET (Kg)	850
PROTECCIÓN DEL PALET	Film estirable.

6.- OTROS PARÁMETROS

PAÍS DE ORIGEN	Perú.
pH a 25° C	5,2 ± 0,20.
PESO BRUTO	635 g.
PESO NETO	340 g.
PESO ESCURRIDO	205 g.
COLOR	Típico.
TEXTURA	Típica.
OLOR Y SABOR	Típicos.
VIDA COMERCIAL	4 años.
CONSERVACIÓN	A temperatura ambiente (una vez abierto 72 horas en refrigeración 4/6° C).


 Polig. Ind. San Adrián, Cas. II, Pdo. SP
 31570 San Adrián • Navarra • España



FICHA TÉCNICA	Código		
	FT – R-370 E		
ESPÁRRAGO	Fecha	Rev	Pág
	17/08/15	3	3 / 5

7.- INGREDIENTES

Espárragos, Agua, Sal y Acidulante. Ácido cítrico (E-330).

8.- VALORES NUTRICIONALES

Valores nutricionales medios por 100 g de producto

Valor energético	18,11 kcal / 76 kJ
Grasas	0,31 g
de las cuales saturadas	0,073 g
Hidratos de carbono	2,78 g
de los cuales azúcares	1,69 g
Proteínas	1,05 g
Fibra alimentaria	1,23 g
Sal	0,79 g

9.- DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Este producto no contiene ingredientes o coadyuvantes alergénicos según la sección 2, artículo 21 y Anexo II del Reglamento (CE) 1169/2011 del 25 de octubre de 2011 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que se refiere a determinados ingredientes alimentarios y a la información alimentaria facilitada al consumidor.

10.- DECLARACIÓN DE OGM's

Este es un producto alimentario (según artículo 2 del Reglamento 178/2002/CE por el que se establecen los principios generales de la legislación alimentaria) convencional, entendido éste como aquel que no necesita la etiqueta legal de derivado de OGM en el marco de las exigencias establecidas por la reglamentación relativa a OGM aplicable desde el 18 de abril de 2004 (Reglamentos 1829/2003/CE, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, y 1830/2003/CE, sobre trazabilidad y etiquetado de OGM's), por no contener ingredientes o coadyuvantes derivados de OGM's. El término "convencional", en oposición a "transgénico", aparece en la recomendación 2003/556/CE de la Comisión Europea del 23 de julio de 2003, sobre estrategias para garantizar la coexistencia de los cultivos modificados genéticamente con la agricultura convencional y ecológica.



FICHA TÉCNICA	Código		
	FT – R-370 E		
ESPÁRRAGO	Fecha	Rev	Pág
	17/08/15	3	4 / 5

11.- MICROBIOLOGÍA

Este producto cumple la norma AFNOR V08-408 de estabilidad de conservas, con una variación de pH menor de 0.5 puntos después de incubación durante 7 días a 55°C y 37°C.

Así mismo se observa la especificación de ausencia de aerobios mesófilos, anaerobios y mohos y levaduras según el método de referencia NF V08-408,1997.

12.- DECLARACIÓN DE LMR PESTICIDAS Y CONTENIDOS MÁXIMOS DE CONTAMINANTES

Este producto cumple con:

- ∅ 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 (Anexo I: Base de datos de la UE para LMR), así como sus actos modificativos.
- ∅ Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión por el que se fija el contenido máximo en determinados contaminantes (Anexo, Sección 3: Metales 3.1.10 Plomo en hortalizas y 3.2.14 Cadmio en hortalizas) en los productos alimenticios, así como sus actos modificativos.

13.- DECLARACIÓN DE LIBRE DE GLUTEN

Este producto está libre de gluten.

14.- PRINCIPAL NORMATIVA APLICABLE

Referencia (y actos modificativos)	Contenido de la normativa
R.D. 2420/78	Reglamento técnico sanitario de conservas vegetales
Orden de 21/Nov/84 (11/Feb/87)	Normas de calidad de conservas vegetales
R.D. 1808/1991	Sobre identificación del lote
R.D. 946/2003	Requisitos específicos espárrago blanco
R.D. 1801/2008	Control de contenido efectivo
R.D. 191/2011	Sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos
Reglamento (UE) nº 178/2002	Principios y requisitos generales de la legislación alimentaria
Recomendación (UE) nº 556/2003	Estrategias para garantizar la coexistencia de los cultivos modificados genéticamente con la agricultura convencional y ecológica


Polig. Ind. San Adrián, Cas. 11, Pdo. SP
31570 San Adrián • Navarra • España



FICHA TÉCNICA	Código		
	FT – R-370 E		
ESPÁRRAGO	Fecha	Rev	Pág
	17/08/15	3	5 / 5

Referencia (y actos modificativos)	Contenido de la normativa
Reglamento (UE) nº 1829/2003	Sobre alimentos y piensos modificados genéticamente
Reglamento (UE) nº 1830/2003	Sobre trazabilidad y etiquetado de OGM's
Reglamento (UE) nº 852/2004	Relativo a la Higiene de los Productos Alimenticios
Reglamento (UE) nº 1935/2004	Sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
Reglamento (UE) nº 396/2005	LMR plaguicidas
Reglamento (UE) nº 2073/2005	Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
Reglamento (UE) nº 1881/2006	Contenido máximo de determinados contaminantes en alimentos (metales pesados)
Reglamento (UE) 1333/2008	Aditivos alimentarios
Reglamento (UE) nº 10/2011	Sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos
Reglamento (UE) nº 1169/2011	Información alimentaria facilitada al consumidor

15.- DATOS DE LA EMPRESA

Razón social	Conservas Casagrande S.L.		
Dirección	Pol. Ind. San Adrián Fase II Parc. 52 31570 San Adrián (Navarra)		
CIF	B 31711229		
Registro Sanitario	40.26599/NA		
Certificaciones	IFS Logistics (Entidad de certificación: SGS ICS Ibérica, S.A.)		
Teléfono	948672460	Fax	948672461
Contacto Gerencia	Pedro A. Sáenz	Mail	pedro@conservascasagrande.com
Contacto Comercial	Óscar Pascual	Mail	oscar@conservascasagrande.com
Contacto Logística	David Armas	Mail	david@conservascasagrande.com
Contacto Calidad	Raquel Domínguez	Mail	raquel@conservascasagrande.com


 Polig. Ind. San Adrián Fase II, Parc. 52
 31570 San Adrián • Navarra • España