

**FICHA TÉCNICA: ESPÁRRAGO D. O. Navarra 8/12 Ftos. 1/2 KG. BAIGORRI SELECCIÓN**

**CÓDIGO** 3012

**DESCRIPCION DEL PRODUCTO** ESPÁRRAGO BLANCO EN CONSERVA

**FRUTOS** 8/12

**CATEGORÍA** EXTRA - DENOMINACIÓN DE ORIGEN NAVARRA

**CALIBRE** GRUESO

**TIPO DE ENVASE y FORMATO** LATA, RECTANGULAR,. ESTUCHADO.

**CÓDIGO E. A. N** 8437014000030

**INGREDIENTES** ESPÁRRAGO BLANCO, AGUA, SAL y ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

COLOR	BLANCO TÍPICO / BLANCO AMARILLENTO Puntas del mismo color.
SABOR Y OLOR	FRESCO PRONUNCIADO Y CARACTERÍSTICO.
CONSISTENCIA	FIRME

**TIPO DE CONTROL** CALIDAD.  
ESTABILIDAD: Mediante incubación a 37°C y 55°C  
MICROBIOLÓGICO : Orden 21 de noviembre de 1984 "Normas calidad conservas vegetales"

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS</b> (Valor de referencia)	PARÁMETRO	VALOR	MÉTODO
	CONTENIDO	425 ML	INTERNO
	PESO NETO	390 GR	"
	PESO ESCURRIDO	250 GR	"
	FRUTOS	8/12	"
	UNIFORMIDAD	< 1.10	"
	PH	5.00 - 5.90	PH-METRO CALIBRADO

**CARÁCTER. MICROBIOLÓGICAS**

MESÓFILOS AEROBIOS	AUSENCIA
MESÓFILOS ANAEROBIOS	"
TERMÓFILOS AEROBIOS	"
TERMÓFILOS ANAEROBIOS	"
CLOSTRIDIOS SULFITOREDUCTORES	"

<b>TOLERANCIAS</b>	PARÁMETRO	VALOR	MÉTODO
	TEXTURA	< 20	INTERNO
	DE CALIBRADO	< 20	"
	OTROS DEFECTOS	< 5	"

**ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL** EN LUGAR SECO, NO DEBERÁ EXPONERSE A TEMPERATURAS EXTREMAS Y LUZ SOLAR DIRECTA. VIDA ÚTIL 5 AÑOS EN CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO.  
UNA VEZ ABIERTO EL PRODUCTO, MANTENERLO BAJO REFRIGERACIÓN Y CONSUMIRLO ANTES DE LOS CINCO DÍAS.

**FICHA LOGÍSTICA: ESPÁRRAGO D. O. Navarra 8/12 Ftos. 1/2 KG. BAIGORRI SELECCIÓN**

<b>UNIDAD</b>	LARGO	ANCHO	ALTO	PESO BRUTO
	16,1 cm	8,6 cm	4,5 cm	545,0 gr

<b>EMBALAJE (BANDEJA o CAJA)</b> (Peso de la bandeja 50 gr, incluidos en el peso bruto)	UNIDADES	LARGO	ANCHO	ALTO	PESO BRUTO
	12	32,4 cm	26 cm	9,1 cm	6,590 kg

**TIPO DE PALET** EUROPALET

<b>INFORMACIÓN PALET COMPLETO</b> (Peso del palet 20 kilos, incluidos en el peso bruto)	UNIDADES	CAJAS	CAJAS x Plancha	Planchas x PALET
	1.680	140	10	14
	LARGO	ANCHO	ALTO	PESO BRUTO
	120 cm	80 cm	142,40 cm	942,60 kg

**INFORMACIÓN ADICIONAL**

**GLUTEN** PRODUCTO LIBRE DE GLUTEN: APTO PARA CELIACOS.

**O. M. G** NO CONTIENE INGREDIENTES, ADITIVOS Y AROMAS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE.

**ALÉRGENOS** NO CONTIENE NINGÚN TIPO DE INGREDIENTE ALÉRGENO.