



FICHA TÉCNICA - ESPÁRRAGOS BLANCOS

Fecha: 23/11/2017

Revisión: 001

CONSERVAS TRADICIONALES DE NAVARRA S.L Pol. Ind. El Ramal s/n, 31580 LODOSA (Navarra) Tel: 948 694 094
Fax: 948 694 267 cbujanda@bitnavarra.com

1-DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Espárragos blancos
Yemas de espárragos blancos
Tallos de espárragos blancos
Yemas y tallos de espárragos blancos

2-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Conserva de espárrago blanco obtenida a partir de turiones tiernos y frescos del Asparagus Officianalis L., introducidos con líquido de gobierno en un envase herméticamente cerrado y sometido a un tratamiento térmico que asegura la esterilidad comercial del producto.

3-LISTA DE INGREDIENTES

Espárragos blancos, agua, sal, azúcar, acidulante: ácido cítrico y antioxidante: ácido ascórbico.



FICHA TÉCNICA - ESPÁRRAGOS BLANCOS

Fecha: 23/11/2017

Revisión: 001

CONSERVAS TRADICIONALES DE NAVARRA S.L Pol. Ind. El Ramal s/n, 31580 LODOSA (Navarra) Tel: 948 694 094

Fax: 948 694 267 cbujanda@bitnavarra.com

4-FORMATOS Y PRESENTACIÓN

Referencia	Nº unidades y CALIDAD	Calibre (diámetro mm)	Capacidad Nominal (ml)	Peso Neto (gr)	Peso Neto Escurreido (gr)
ESPÁRRAGOS ENTEROS					
Lata cilíndrica 3 Kilos			2650	2500	1600
1002	60/80 EXTRA	MUY GRUESO			
0173	80/100 EXTRA	MUY GRUESO			
0174	100/120 EXTRA	GRUESO			
Lata rectangular Kilo ALTO			850	780	500
0099	4/6	EXTRAGRUESO			
0009	6/8	EXTRAGRUESO			
0010	8/12	MUY GRUESO			
0011	13/16	GRUESO			
0012	17/24	MEDIO			
0013	25/34	DELGADO			
Lata rectangular Kilo BAJO			720	660	425
0104	6/8 EXTRA	EXTRA GRUESO			
0300	6/8 PRIMERA	EXTRA GRUESO			
0101	8/12 EXTRA	MUY GRUESO			
0301	8/12 PRIMERA	MUY GRUESO			
0102	13/16 EXTRA	MUY GRUESO			
0302	13/16 PRIMERA	MUY GRUESO			
0103	17/24 EXTRA	GRUESO			
0303	17/24 PRIMERA	GRUESO			
Lata rectangular Medio Kilo			425	390	250
0017	5/6 EXTRA	EXTRAGRUESO			
0018	6/8 EXTRA	MUY GRUESO			
0019	8/12 EXTRA	GRUESO			
Lata "fiesta"			212	185	125
0158	6/12-8/12 EXT.	GRUESO			
Frasco Galón 2 Kilos			1700	1600	1000
0115	30/35 EXTRA	GRUESO			
0064	20/25-25/30 EXT.	MUY GRUESO			
Frasco M580-16			580	540	325
0137	4/6 EXTRA	EXTRAGRUESO			
0020	6/8-6/9 EXTRA	MUY GRUESO			
0071	8/12-9/12 EXT.	MUY GRUESO			
0136	8/16-13/16 EXT.	GRUESO			
Frasco R580-17			580	540	325
	10/16 EXTRA	MUY GRUESO			
Frasco R370-16			370	345	205
0080	6/8-6/9 EXTRA	MUY GRUESO			
0081	8/12-9/12 EXT.	GRUESO			
0161	10/16-13/16 EXT.	MEDIO			
Frasco R370-17			370	345	205
0164	10/16 EXTRA	MEDIO			
Frasco V720			720	660	395
	11/15 EXTRA	MUY GRUESO			



FICHA TÉCNICA - ESPÁRRAGOS BLANCOS

Fecha: 23/11/2017

Revisión: 001

CONSERVAS TRADICIONALES DE NAVARRA S.L Pol. Ind. El Ramal s/n, 31580 LODOSA (Navarra) Tel: 948 694 094
Fax: 948 694 267 cbujanda@bitnavarra.com

Referencia	Nº unidades y CALIDAD	Calibre (diámetro mm)	Capacidad Nominal (ml)	Peso Neto (gr)	Peso Neto Escurreido (gr)
ESPÁRRAGOS CORTOS					
Frasco P212-11			212	185	110
0024	6/9 EXTRA	GRUESO			
0140	8/12 EXTRA	GRUESO			
0153	17/24 EXTRA	DELGADO			
YEMAS DE ESPÁRRAGO					
Lata rectangular Kilo BAJO			720	660	425
0108	8/12 EXTRA	EXTRAGRUESO			
0189	22/30 EXTRA	MUY GRUESO			
Lata cilíndrica 1/3 Kilo			228	205	135
0023	S/C PRIMERA	DELGADO			
0022	S/C EXTRA	MEDIO			
0051	S/C EXTRA	GRUESO			
Frasco B250			250	220	135
0066	6/10 EXTRA	GRUESO			
Frasco B212-7			212	185	110
0134	4/6 EXTRA	MUY GRUESO			
0139	6/9 EXTRA	MUY GRUESO			
0105	6/12 - 8/12 EXTRA	GRUESO			
0113	13/16 EXTRA	MEDIO			
0160	17/24 EXTRA	MEDIO			
YEMAS CORTAS DE ESPÁRRAGO (DESORDENADAS)					
Frasco B212-7			212	185	110
0156	S/C EXTRA	MEDIO			
0165	S/C EXTRA	GRUESO			
TALLOS DE ESPÁRRAGO					
Lata cilíndrica 1/2 Kilo			425	420	250
0055	SEGUNDA				
Lata cilíndrica 3 Kilos A-10			3250	3100	1850
1002	SEGUNDA				
Lata cilíndrica 3 Kilos A-8.5			2650	2500	1600
0056	SEGUNDA				
TALLOS Y YEMAS DE ESPÁRRAGO BLANCO					
Frasco 314			314	280	170
0176	SEGUNDA				

5-INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100g de peso escurrido	
Valor energético	48,2kJ / 11,6Kcal
Grasas	0,2g
de las cuales, saturadas	0,1g
Hidratos de carbono	2,5g
de los cuales, azúcares	0,5g
Fibra alimentaria	2,0g
Proteínas	1,0g
Sal	0,6g



FICHA TÉCNICA - ESPÁRRAGOS BLANCOS

Fecha: 23/11/2017

Revisión: 001

CONSERVAS TRADICIONALES DE NAVARRA S.L Pol. Ind. El Ramal s/n, 31580 LODOSA (Navarra) Tel: 948 694 094
Fax: 948 694 267 cbujanda@bitnavarra.com

6-EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color	Típico	Típico	Aceptable
Uniformidad de longitud	1,10	1,15	1,20
Turbidez	4	2	1
Tolerancias			
a) De calibrado inmediatamente inferior)	5%	10%	10%
b) Unidades fibrosas			
b1) Enteros	20%	50%	60%
b2) Cortos	20%	50%	60%
b3) Yemas	0	0	0
b4) Tallos	-	-	-
Otros defectos	5%	10%	15%

Al objeto de que el producto presente aspecto homogéneo se establece una escala obligatoria de calibre según el diámetro de la mayor dimensión de las secciones transversales, con los siguientes intervalos:

Denominación del calibre	Diámetro en mm
Extra grueso	más de 19
Muy grueso	de 14 a 19
Grueso	de 11 a 14
Medio	de 9 a 11
Delgado	menos de 9

7-CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Blanco o blanco amarillento típico del turión

Olor: Típico

Sabor: Típico

Textura: Suave, no fibrosa

8-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,0 - 6,0

Vacío: presencia

Seguridad de cierre Envase metálico cilíndrico: Compacidad > 75%. Solapado > 45%

En envases rectangulares se admite en una de las curvas solapado del 35%

Envase Vidrio: Amplitud > 4mm

Altura del espacio libre de cabeza: ≤ 7% de la altura total del envase.



FICHA TÉCNICA - ESPÁRRAGOS BLANCOS

Fecha: 23/11/2017

Revisión: 001

CONSERVAS TRADICIONALES DE NAVARRA S.L Pol. Ind. El Ramal s/n, 31580 LODOSA (Navarra) Tel: 948 694 094
Fax: 948 694 267 cbujanda@bitnavarra.com

9-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

Producto estable según norma AFNOR NF V 08-408.

Determinaciones microbiológicas

Mesófilos aerobios	Ausencia
Mesófilos anaerobios	Ausencia
Mesófilos anaerobios sulfitorr	Ausencia
Termófilos aerobios	Ausencia
Termófilos anaerobios	Ausencia

10-DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alergenos incluidos en el ANEXO IIIa de la Directiva 2000/13/CE	SI/NO	Naturaleza de la sustancia y de sus derivados	Posibilidad de contaminación cruzada
1.Cereales que contengan gluten y derivados.	NO		NO
2.Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO		NO
3.Huevos y productos a base de huevos.	NO		NO
4.Pescado y productos a base de pescado.	NO		NO
5.Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	NO		NO
6.Soja y productos a base de soja.	NO		NO
7.Lече y sus derivados, incluida la lactosa.	NO		NO
8.Frutos de cáscara y sus derivados.	NO		NO
9.Apio y productos derivados.	NO		NO
10.Mustaza y productos derivados.	NO		NO
11.Granos de sésamo y derivados.	NO		NO
12.Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10mg/Kg)	NO		NO
13.Altramuces y productos a base de altramuces.	NO		NO
14.Moluscos y productos a base de moluscos.	NO		NO

11-ETIQUETADO

Todos los envases presentan etiquetas en las que consta la información exigida por el Reglamento (CE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y posteriores modificaciones.

12-TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Consumir preferentemente antes de 5 años a partir de la fecha de fabricación.

Una vez abierto el envase, mantener en refrigeración y consumir antes de 5 días.

Conservar el producto en lugar seco, fresco y evitando la exposición a la luz solar directa.

Transportar en condiciones de higiene y estiba adecuadas, ausencia de plagas y separación por tipos de productos alimenticios.

13-ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM's)

Este producto no contiene ni está compuesto por OGM's



FICHA TÉCNICA - ESPÁRRAGOS BLANCOS

Fecha: 23/11/2017

Revisión: 001

CONSERVAS TRADICIONALES DE NAVARRA S.L Pol. Ind. El Ramal s/n, 31580 LODOSA (Navarra) Tel: 948 694 094
Fax: 948 694 267 cbujanda@bitnavarra.com

14-RADIACIONES IONIZANTES (RI)

Este producto no ha sufrido radiaciones ionizantes

15-PRESENCIA DE SUSTANCIAS CONTAMINANTES

El producto cumple con lo establecido en el "Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios" y sus posteriores modificaciones "Reglamento 420/2001 y 629/2008".

Contaminante	Contenido máximo
Plomo	0,10 ppm
Cobre	10 ppm
Arsénico	1 ppm
Estaño (inorgánico)	200 ppm
Cadmio	0,05 ppm

16-LEGISLACIÓN APLICABLE

Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnica Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales: BOE 12 Octubre 1978 Nº 244.

Orden de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 octubre de 2011 sobre la información facilitada al consumidor.

Elaborado por:
Departamento de Calidad

Aprobado por:
Gerencia