



FOODIMPEX S.A.
FICHA TÉCNICA
ESPÁRRAGO VERDE
ENTERO 5×1Kg
ANEDILCO

Cod. FSA:
434 talla M
435 talla G

Rev.: 06
Fecha: 26/04/2019
Página 1 de 3

1. PRODUCTO:

Espárrago IQF verde entero M y G marca Anedilco.

2. INGREDIENTES:

Espárrago verde 100%.

3. ESPECIE:

Asparagus officinalis.

4. ORIGEN:

Chile.

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- **Presentación:** producto IQF, envasado en bolsa de plástico PEBD diseño Anedilco-4 colores de 1 Kg, en cajas de 5 Kg.
- **Detector de metales:** todos los productos pasan a través de un detector de metales.
- **Color:** verde característico del producto.
- **Aspecto:** producto tierno y sano.
- **Longitud:** 17cm, con una variación de ± 1 cm.
- **Diámetro/Calibre:** M 10-16mm/ G 16-22mm
- **Defecto (25 unidades)**

Longitud (cm)		Tolerancia (u)		Diámetro (mm)		Tolerancia (u)	
M	G	M	G	M	G	M	G
17 \pm 1		2		11-17 \pm 1	17-23 \pm 1	2	

Defecto	Descripción	Tolerancia (u)
Materia Extraña origen vegetal	Propia del espárrago, hojas, semillas	0
Materia Extraña origen no vegetal	Cualquier material extraño no vegetal	0
Descolorido	De color verde-amarillo, manchado >2cm	4
Base blanca	Base blanca <2cm	3
Mal corte	Corte defectuoso	5
Daños – mecánicos	Daños por cicatriz, daño insecto, mecánico	3
Deforme	Doblado forma S, base doble	1
Florecido grave	Cabeza o esturión ramificado	0
Florecido leve	Cabeza o esturión semi abierto	4
Fibrosidad grave	Unidades leñosas	0
Fibrosidad leve	Unidades que presentan dureza o fibra en la base	3
TOTAL DEFECTOS	En 25 unidades (leves)	10
	En 25 unidades (graves)	3

6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **Textura:** firme pero no fibrosa
- **Olor / Sabor:** característico de este producto en fresco

7. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS:

- **Pesticidas:** conforme las normativas europeas vigentes.
- **Metales pesados:** según las normativas europeas vigentes.
- **Radiaciones ionizantes:** producto no irradiado.

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

- **Mesófilos Aerobios:** < 100.000 ufc/g;
- **Coliformes:** < 1.000 ufc/g;
- **E. coli:** < 10 ufc/g;
- **Staphylococcus aureus:** < 100 ufc/g;
- **Salmonella:** ausencia en 25 g;
- **Listeria monocytogenes:** ausencia en 25 g.

9. VIDA ÚTIL.

- 24 meses.

10. VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS POR 100g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100G	% de la IR* por 100G
Valor energético 86kJ/20kcal	1%
Grasas, de las cuales:	0%
Saturadas	0%
Hidratos carbono, de los cuales:	1%
Azúcares	3%
Fibra	-%
Proteínas	3%
Sal	0%
* Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)	

11. GMO

- Ausencia.

12. ALÉRGENOS

- Ausencia

13. LOTE Y CADUCIDAD:

- **Lote:** expresado como número de compra, con el formato PCXXY (ejemplo PCXX, corresponde al número de compra e Y es el número de contenedor)
- **Caducidad:** Consumir preferentemente antes del fin de: expresado como mes y año con el formato MM AAAA (ejemplo 11 2020).

14. MODO DE CONSERVACIÓN Y MODO DE EMPLEO.

- **Modo de conservación:**
 - Producto Ultracongelado - Conservar a: -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.


15. DATOS LOGÍSTICOS.

- Caja de cartón corrugado de 370x200x200mm de exterior (362x192x187mm dimensión interior) para un contenido de 5 Kg de Peso Neto (peso aproximado de la caja: 300gr). Diseño con marca Anedilco, tanto para caja como para bolsa.
- Paletización: 12 cajas por piso x 8 pisos = 96 cajas = 480 Kg, según lo acordado con Anedilco/Inlet.
- Codificación GS1:

Código	Calibre (mm)	EAN13	EAN14
434	M (10-16)	8436044480324	(01) 28436044480328(15)AAMM00(10)LOTE
435	G (16-22)	8436044480331	(01) 28436044480335(15)AAMM00(10)LOTE

16. NORMATIVA DE REFERENCIA:

- Reglamento (CE) N°178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria y sus modificaciones.
- Reglamento (CE) N°852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.
- Directiva 98/83/CE, del Consejo de 3 de noviembre de 1998 relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano
- Reglamento (CE) N°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 y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE
- Reglamento (CE) N°1441/2007, e la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) N°2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

	<p>FOODIMPEX S.A. FICHA TÉCNICA ESPÁRRAGO VERDE ENTERO 5×1Kg ANEDILCO</p>	<p>Cod. FSA: 434 talla M 435 talla G</p>	<p>Rev.: 06 Fecha: 26/04/2019 Página 3 de 3</p>
---	---	--	---

- Reglamento (CE) N°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 y sus modificaciones.
- Reglamento (UE) N°10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Reglamento (UE) N°1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (incluye información sobre alérgenos, valores nutricionales y OGM en el etiquetado) y sus modificaciones

17. FOTO:



FOODIMPEX
group