



# FICHA TÉCNICA

ESPÁRRAGOS

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: OCT 2019  
REVISIÓN: 3

## CONSERVAS DANI, S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	ESPÁRRAGOS BLANCOS
Ingredientes:	Espárragos, agua, sal, acidulante E330.
Consumo preferente:	4 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Espárragos blancos enteros
Color:	Blanco.
Olor:	Fresco típico del producto. Ausencia de olores extraños.
Sabor:	Característico del producto. Ausencia de sabores extraños.
Textura:	Firme y tierna.
Otras:	Ausencia de materias extrañas.

### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Cobre (ppm):	< 10
Arsénico (ppm):	< 1

### 4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento aerobios mesófilos a 31 °C	Ausencia
Recuento esporos Bacillaceae (ufc/g)	< 10
Toxina Botulínica	Ausencia

### 5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valor medio por 100 g de producto)

Valor energético (kcal/kJ)	33 / 138
Proteínas (g)	2
Hidratos de carbono (g)	3
De los cuales azúcares (g)	1
Grasas (g)	1
De las cuales saturadas (g)	0
Sal (g)	0,7

### 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Origen del producto. Tratamiento tecnológico.

Producto de China. Tratamiento térmico: esterilización.

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplo de lote: L131C; Ejemplo Consumo preferente: 31/05/2016

Usos (Información para el consumidor)

Verter el contenido de un frasco en un plato o recipiente. Servir para consumo inmediato.

Declaración Alérgenos y OGM

Producto sin ingredientes alérgenos. No contiene OGM.

Condiciones de conservación y transporte

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener en refrigeración y consumir antes de 24 horas.

Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo. Temperatura ambiente.

Certificaciones planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points

Realizado  
  
Dpto. Calidad

Aprobado  
  
Director Calidad