



Ficha Técnica : DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO		
Cod. Hoja: 1 de 4	Ed.: Fecha:10.11.14	

FICHA TÉCNICA

a) Datos identificativos	
Nombre de artículo	Germinado de Espárrago de Guisante
EAN 13	8420113000803
Marca	TUGAS

b) Producto				
<i>Ingredientes</i>	<i>Proporciones</i>			<i>Tamaño</i>
	<i>Tolerancia inferior</i>	<i>Valor nominal</i>	<i>Tolerancia superior</i>	
Espárrago				Según germinación
Envasado en atmósfera protectora		NO		


c) Datos referentes a posibles intolerancias			
<i>Tipo de producto</i>	<i>Sí/No</i>	<i>Tipo de producto</i>	<i>Sí/No</i>
Cereales que contengan gluten	No	Frutos de cáscara	No
Crustáceos y derivados	No	Apio y derivados	No
Huevos y derivados	No	Mostaza y derivados	No
Pescado y derivados	No	Sésamo y derivados	No
Cacahuetes y derivados	No	Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10 ppm)	No
Soja y derivados	No	Altramuces y derivados	No
Leche y derivados (incluida lactosa)	No	Moluscos y derivados	No
Ingredientes genéticamente modificados	No	Colorantes	No
Puede contener trazas de:	No	Conservadores	No
		Otros aditivos	No

Ficha Técnica : DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO		
Cod. Hoja: 2 de 4	Ed.: Fecha:10.11.14	

d) Especificaciones físico-químicas				
<i>Determinación</i>				
Distribución de tamaños (escarola rizada)				
Distribución de tamaños (batavia roja brotes)				
Defectos vegetales	Evolutivos			
	Bloqueados			
	Tasa de verde	B		
		C		
Cuerpos extraños				
Sabores y olores extraños				
Residuos de plaguicidas				
			<i>< 0.01 mcg/g</i>	<i>< 0.01 mcg/g</i>
Condiciones de utilización y manejo				
Entre +2 y +8°C.				


e) Especificaciones microbiológicas de los productos comercializados durante su vida útil.				
Según Reglamento (CE) n° 1441/2007 de 5 de diciembre de 2007 que modifica reglamento (CE) n° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.				
Donde: n= n° de unidades que componen la muestra. c= n° de unidades de muestreo con valores superiores a m o comprendidos entre m y M para considerar que el resultado es satisfactorio. Ufc = unidades formadoras de colonias. En los casos que no se especifica se entenderá que m=M				
<i>Listeria monocytogenes</i>	<i><10 ufc/g</i>	<i><10 ufc/g</i>	<i>< 10 ufc/g</i>	
Salmonela	Ausencia en 25 g	Ausencia en 25 g	Ausencia en 25 g	
<i>Escherichia coli</i>	<i><10 ufc/g</i>	<i><10 ufc/g</i>	<i>< 10 ufc/g</i>	<i>< 10 ufc/g</i>
	Criterio interno			

g) Duración del producto. Marcado de fechas y códigos	
<i>Fecha de Caducidad</i>	F + 15 + C
	<ul style="list-style-type: none"> • F = Día de Fabricación • C = Fecha marcada en el envase, último día de consumo
<i>Marcado de Fecha de Caducidad y Lote</i>	<ul style="list-style-type: none"> • DD.MM.AA Fecha de Caducidad • PP.MM.AA Lote
<i>Interpretación</i>	<ul style="list-style-type: none"> • DD: Día del mes • MM: Mes (01: enero; 12: diciembre) • AA: Año • PP: Partida

Ficha Técnica : DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO		
Cod. Hoja: 3 de 4	Ed.: Fecha:10.11.14	

j) Presentación	
ENVASE	
<i>Peso neto</i>	100 grs.
<i>Error máximo por defecto tolerado (R.D. 1801/2008)</i>	105 -3 +8
<i>Tara envase</i>	0,004 g
<i>Dimensiones: ancho</i>	80 mm
<i>alto</i>	180 mm
<i>Descripción</i>	Bandeja
<i>Material</i>	Plástico flexible alimentario

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	100G
Valor energético	26 Kcal / 107 KJ
Grasas	0.8 g
De las cuales saturadas	0.2 g
Hidratos de carbono	1 g
De los cuales azúcares	< 1 g
Fibra alimentaria	2.2 g
Proteínas	2.5 g
Sal	0.01 g

Ficha Técnica : DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO		
Cod. Hoja: 4 de 4	Ed.: Fecha:10.11.14	



PRODUCTO: BROTES DE ESPARRAGO de GUISANTE

NOMBRE CIENTIFICO: GUISANTES (PISUM SATIVUM L.)
PLANTA DE LA FAMILIA: LEGUMINOSAS Y SUBFAMILIA
DE LAS PAPILIONOIDEAS.

PRODUCTO NO MODIFICADO GENETICAMENTE: NO OGM

APORTAN: MUCHA VITAMINA A
MINERALES: POTASIO, HIERRO, FÓSFORO, CALCIO , SODIO
OTROS: NIANINA, TIANINA, RIBOFLAVINA

PROPIEDADES Y BENEFICIOS:
AYUDA A ELIMINAR EL COLESTEROL, PARA DIABÉTICOS,
ESFUERZOS FISICO, CANSANCIO Y DEBILIDAD.

PROCESO DE PRODUCCIÓN : BROTES ESPARRAGO
SON RECOLECTADOS DIARIAMENTE LAVADOS Y
ENVASADOS PARA SU COMERCIALIZACIÓN EN EL
MERCADO EN BANDEJAS DE 100 GR.

PRODUCCIÓN 100% NATURAL SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES