

# ASPARAGI BIANCHI AL NATURALE -Cod. A101-



## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

L'asparago è un alimento a bassissimo contenuto calorico e proteico, insieme al suo alto contenuto di fibre vegetali è un alimento ideale per tutte le diete. Questi asparagi bianchi vengono coltivati a Calahorra (La Rioja), nella Valle spagnola dell'Ebro e sono pronti per la consumazione. Da 6 a 8 turioni di grosse dimensioni, vengono cotti e confezionati con acqua e sale e poco acido citrico, niente di più!

## INGREDIENTI

Asparagi bianchi, acqua, sale, acido citrico.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Sfiososità
<b>Origine:</b>	Spagna; Regione: La Rioja
<b>Prodotto per Il Tagliere Srl:</b>	nello stabilimento di Av. de la Vía, 2, 26540 Alfaro, La Rioja
<b>Trattamento del prodotto:</b>	pastorizzato
<b>Certificazioni:</b>	-
<b>Peso lordo:</b>	400 g
<b>Peso netto:</b>	250 g
<b>Periodo di conservazione:</b>	3 anni dalla produzione.
<b>Modalità di conservazione:</b>	in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperti in frigorifero tra +2°C / +6°C. Consumare entro 5 giorni.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	24 kcal / 101 kJ
<b>Grassi</b>	0,3 g
<b>di cui saturi</b>	< 0,1 g
<b>Carboidrati</b>	3,4 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,9 g
<b>Fibre</b>	1,0 g
<b>Proteine</b>	1,9 g
<b>Sale</b>	0,6 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

**a<sub>w</sub>:** < 0,93

**pH:** < 4,5

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

**Salmonella spp:** assente in 25 g

**Listeria monocytogenes:** assente in 25 g

**Clostridium perfringens:** < 10 UCF/g

**Clostridi produttori di tossine:** assente in 25 g

**Tossine botuliniche:** non rilevate in 25 g

**Anaerobi solfito riduttori:** < 10 UFC/g

## INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

**Il prodotto è esente da allergeni e da OGM.**

**Nota:** adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

*I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.*

**Emissione:** Responsabile HACCP  
17/06/2021

**Verifica ed approvazione:** Direzione

