

ASPARAGI BIANCHI EXTRA DI NAVARRA IGP

-Cod. A109-




DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

La Denominazione Specifica "*Espárrago de Navarra*" è destinata agli asparagi prodotti in Aragona, La Rioja e Navarra su terreni che il Consiglio di Regolamentazione ritiene idonei alla produzione di qualità, commercializzati nelle categorie Extra e First. Considerati ambasciatori di tutta la Navarra, sono facilmente riconoscibili per il loro colore bianco, la loro consistenza morbida, con poca o nessuna fibrosità e il loro sapore squisito.

INGREDIENTI

Asparagi bianchi, acqua, sale, acido citrico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Sfiososità
Origine:	Spagna; Regione: Navarra
Prodotto per Il Tagliere Srl:	nello stabilimento di Ctra. de Murillo, 0, 26500 Calahorra, La Rioja
Trattamento del prodotto:	pastorizzato
Certificazioni:	IGP 
Peso lordo:	540 g
Peso netto:	340 g
Periodo di conservazione:	5 anni dalla produzione.
Modalità di conservazione:	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

Energia	18,6 kcal / 77,8 kJ
Grassi	0,2 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	2,5 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	1,5 g
Sale	0,7 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

a_w: < 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

