

## 1.- DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Per asparagi a scatoletta si intende il prodotto preparato dal lato commestibile ottenuto dai sarmenti morbidi e freschi di *Asparagus Officinalis L.*, imbottigliato con un liquido di conservazione appropriato, inserito in un contenitore sigillato ermeticamente e sottoposto ad un trattamento termico nell'autoclave che assicura la sterilizzazione commerciale del prodotto.

## 2.- DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

- Asparagi bianchi
- Turioni di asparagi bianchi
- Punte di asparagi bianchi
- Gambi e turioni di asparagi bianchi
- Gambi di asparagi bianchi

## 3.- INGREDIENTI

Asparagi, acqua, sale e acidificante: Acido citrico (E-330).

## 4.- REQUISITI E TOLLERANZE DI QUALITA'

FATTORI	Extra	Prima
Colore	Specifica	Specifica
Uniformità di lunghezza	1.10	1.15
Torbidità	4	2
Tolleranze:		
a.- di calibratura	5 %	10 %
b.- Unità fibrose:		
b.1.- Intere	20 %	50 %
b.2.- Corte	20 %	50 %
b.3.- Turioni	0	0
b.4.- Gambi	-	-
c.- Altri difetti	5 %	10 %

In modo che il prodotto presenti un aspetto omogeneo si stabilisce una scala obbligatoria di calibratura, secondo il diametro della maggiore dimensione delle sezioni trasversali, con i seguenti intervalli:

Denominazione della calibratura	Diametro in mm
Extra grosso	oltre 19
Molto grosso	da 14 a 19
Grosso	da 11 a 14
Medio	da 9 a 11
Sottile	meno di 9

<b>SCHEDA TECNICA ASPARAGI BIANCHI</b>		<b>REVISIONE: 09</b>  <b>DATA: 06-03-18</b>
--	---	---

## 5.- PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

- Colore: Bianco o biancastro specifico al sarmento
- Odore: Specifico
- Gusto: Specifico
- Consistenza: Fina, senza fibre

## 6.- ALLERGENI

Non contiene allergeni, Regolamento (UE) N. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011

IL PRODOTTO CONTIENE?	Sì	No	(Se positivo, vengono indicati gli ingredienti e dettagli)	ESISTE LA POSSIBILITA' DI CONTAMINAZIONE NELLA SUA LAVORAZIONE?	
				Sì	No
<b>Latte e derivati, inclusa Lattosio:</b>		X			X
<b>Uova e prodotti a base d'uova</b>		X			X
<b>Cereali contenenti Glutine:</b> (e/o varietà ibride dello stesso)	Grano		X		X
	Orzo		X		X
	Segala		X		X
	Avena		X		X
	Spelta		X		X
	Kamut		X		X
	Prodotti derivati dai precedenti		X		
<b>Nocciole e prodotti a base di nocciola</b>		X			X
<b>Frutta a guscio</b>	Mandorle		X		X
	Nocciole		X		X
	Noci		X		X
	Anacardi		X		X
	Pecan		X		X
	Castagne di Pará		X		X
	Pistacchio		X		X
	Noci macadamia		X		X
	Noci di Australia		X		X
	Prodotti derivati dai precedenti		X		
<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei</b>		X			X
<b>Pesce e prodotti a base di pesce:</b>		X			X
<b>Molluschi (gasteropodi, bivalvi e cefalopodi) e derivati degli stessi</b>		X			X
<b>Soia e Prodotti a base di Soia</b>		X			X

IL PRODOTTO CONTIENE?	Sì	No	(Se positivo, vengono indicati gli ingredienti e dettagli)	ESISTE LA POSSIBILITA' DI CONTAMINAZIONE NELLA SUA LAVORAZIONE?	
				Sì	No
Sedano e prodotti derivati		X			X
Senape e prodotti derivati		X			X
Semi di Sesamo e prodotti a base di semi di Sesamo		X			X
Lupino e suoi derivati		X			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg / litro espressa come SO <sub>2</sub>		X			X

#### 7.- ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM)

Non contiene ingredienti o aditivi geneticamente modificati.

#### 8.- VALORE NUTRIZIONALE

Valore nutrizionale per 100 gr. di Peso Netto Colato	
Valore energetico	118.75 kJ / 28.41 kcal
Grassi	0.77 g.
di cui saturi	0 g.
Carboidrati	2.30 g.
di cui zuccheri	0.77 g.
Fibra alimentare	1.54 g.
Proteine	2.30 g.
Sale	1 g.

Database dei nutrienti di Usda (contenitori di asparagi, solidi scolati)

## 9.- CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

- **pH:** 4.75 – 5.5
- **Vacuo:** Presenza
- **Spazio di fondo:** 5 – 10 mm.
- **Sicurezza della sigillatura:**
  - Contenitori in vetro:
    - Ampiezza > 4 mm.
  - Contenitori in metallo:
    - Cilindrici:
      - Sovrapposizione > 45 %
      - Compattazione > 75 %
    - Rettangolari con zone curvate:
      - Sovrapposizione > 35 %
      - Compattazione > 70%
- **Metalli:**
  - Piombo: meno di 0.1 ppm
  - Rame: meno di 10 ppm
  - Arsenico: meno di 1 ppm
  - Stagno: meno di 200 ppm
  - Cadmio: meno di 0.1 ppm

## 10.- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICI

- Prodotto commerciale sterile.

## 11.- DEPOSITO, VALIDITA', METODO DI TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

- Da consumarsi, preferibilmente, entro 5 anni dalla data di produzione.
- Conservare in un luogo pulito, fresco e asciutto.
- Proteggere dalla luce solare diretta.
- Dopo l'apertura, il prodotto sarà conservato nel frigo e sarà consumato entro 5 giorni.
- Verrà trasportato in condizioni di igiene e imballo appropriate, al riparo di piaghe e separatamente per tipi di prodotti alimentari.

## 12.- FORMATO

FORMATO	Calibratura	Peso Netto	Peso NE
Scatoletta Pic-nic	9/13	430	260

*Prodotto per Take & Way srl Codice a barre: 8052747070077*