
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Abril 2024
Página 1 de 9
Rev.: 16

ESPARRAGO

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El espárrago (*Asparagus officinalis* L.) debe estar fresco, sano y libre de materias extrañas a la planta.

Durante el proceso de fabricación el espárrago se selecciona, se trocea (para los tallos, yemas) se escalda y se ultracongela a I.Q.F. hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C.

2. COMPOSICIÓN

100 % espárrago verde o blanco.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

El espárrago estará:

- sano, libre de zonas de podredumbre
- limpio de barro o piedras
- libre de insectos u otros animales que pueda albergar el producto

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto

Color uniforme típico de cada uno de los diferentes colores de los espárragos: verde o blanco.

Sabor

Característico del espárrago, agradable. Exento de sabores extraños.

Textura

Su textura ha de ser tierna, sin partes fibrosas difíciles de masticar tras la cocción. Tampoco debe tener textura blanda.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Abril 2024
Página 2 de 9
Rev.: 16

ESPARRAGO

5. VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)

Valor energético	104 kJ 25 kcal
Grasas	0 g
Ácidos grasos saturados	0 g
Hidratos de Carbono	2,1 g
Azúcares	1,5 g
Fibra alimentaria	2,4 g
Proteínas	2,9 g
Sal	0,016 g

6. GMO'S

El espárrago procederá de semillas no modificadas genéticamente.

7. ALERGENOS

El producto no es alérgeno, no contiene ingredientes alérgenos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alérgeno tal y como se establece en el Anexo II del Reglamento N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

8. IONIZACIÓN

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

El producto se mantendrá correctamente envasado a una temperatura igual o inferior a -18°C .

10. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

Poner el espárrago en agua con sal cuando ésta comience a hervir, sacarlos tras unos 6-8 minutos de cocción de forma que el producto todavía esté firme. Eliminar el agua de cocción y aderezarla al gusto.

El producto de la bolsa o caja que no se vaya a utilizar se volverá a cerrar, para devolverlo lo más rápidamente posible al congelador.

ATENCIÓN: No volver nunca a congelar producto que se haya descongelado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Abril 2024
Página 3 de 9
Rev.: 16

ESPARRAGO

11. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

- 30 meses tras la fecha de envasado a granel o en cajas de 10 kg, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.
- 24 meses tras la fecha de envasado en bolsa, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN

	DIMENSIONES
Espárrago blanco yemas	Calibre: <16 (tolerancia 8-16 mm) ó >16 mm Longitud: 60-90 mm (Objetivo 80 mm)
Espárrago blanco tallos	Calibre: 8-22 mm. Longitud: 20-80 mm.
Espárrago verde tallos y puntas.	Calibre: 6-10 mm. Longitud: 30 mm (Rango 20-40 mm). Mínimo 15% de yemas
Espárrago Verde entero 12-16 mm	Calibre: 12-16 mm. Longitud: 16-18 cm.
Espárrago Verde entero 16-20 mm	Calibre: 16-20 mm. Longitud: 16-18 cm.

Envases:

.caja de cartón de 10Kg ó 12 Kg de capacidad con bolsa de plástico (polietileno de alta densidad) azul

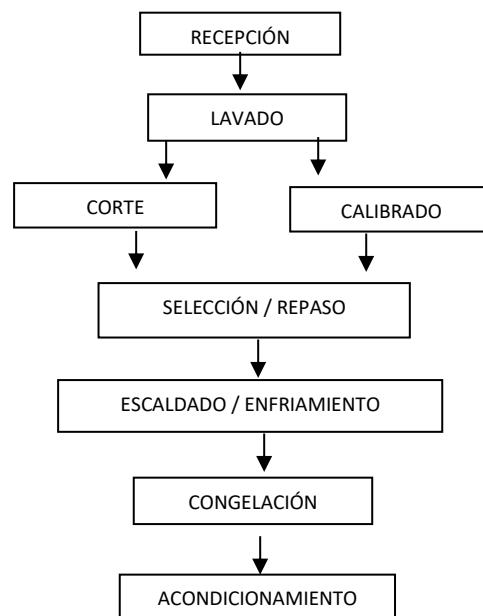
.bolsa de diferentes formatos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Abril 2024
Página 4 de 9
Rev.: 16

ESPARRAGO

13.- PROCESO



14.- DEFECTOS:

La presencia de los defectos que se relacionan a continuación no debe exceder de los límites indicados para cada uno de ellos. El control de defectos debe realizarse sobre una muestra:

- De 500 g para el espárrago verde tallos y puntas, blanco yemas y blanco tallos.
- De 1 kg. Para el espárrago verde entero 10-16

DEFECTOS	TOLERANCIA				
	BLANCO TALLO	BLANCO YEMAS	VERDE TALLOS Y PUNTAS	VERDE ENTERO 12-16 mm.	
1. Materia extraña	Ausencia				
2. Materia extraña vegetal.	Ausencia	≤ 1 ud/ 2 Kg.		Ausencia	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Abril 2024
Página 5 de 9
Rev.: 16

ESPARRAGO

3. Unidades fibrosas	≤ 2 ud/kg.	* Cañas 1ud/300 ud Objetivo ausencia. * Ud. fibrosas: 2ud/100 ud	≤ 1 ud/ 3 kg.
4. Defecto mayor	≤ 4 ud/kg.		≤ 1 ud/ kg.
5. Defecto menor.	≤ 8 ud/ kg.	≤ 10 ud/kg.	≤ 2 ud/kg.
6. Yemas abiertas.	-	≤ 2 ud/kg.	-
7. Unidades con color verde intenso.	≤ 1 ud/ 10 kg.	-	-
8. Yemas de coloraciones moradas-verdes.	-	≤ 10 ud/kg.	-
9. Defecto de color	-	-	≤ 5 ud/kg. ≤ 1 ud/kg.
10. Piezas de calibre >22 mm (tallos) o >16 mm (puntas<16mm) o <16mm (puntas >16mm)	≤ 6 ud/kg.	≤ 6 ud/kg	≤ 1 ud/kg -
11. Piezas de calibre menor a 8 mm.	≤ 10 ud/kg.	-	-
12. Piezas de calibre mayor a 20mm	-	-	-
13. Piezas de calibre menor a 14mm	-	-	≤ 1 ud/kg.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Abril 2024
Página 6 de 9
Rev.: 16

ESPARRAGO

14. Piezas de calibre menor a 8mm.	-	-	-	≤ 1 ud/kg.	-
15. Calibre fuera especificaciones ($< 6 \text{ mm}$ y $> 10 \text{ mm}$)	-	-	10% en peso	-	-
16. Piezas de longitud mayor a 80 mm o 90 mm.	≤ 4 ud/kg.		-	-	-
17. Piezas de longitud mayor a 18cm				≤ 1 ud/kg.	
18. Piezas de longitud menor a 14 cm.	-	-	-	≤ 1 ud/kg.	
19. Piezas de longitud $> 40 \text{ mm}$ o $< 20 \text{ mm}$	-	-	10% en peso	-	-
20. Piezas de longitud menor a 20 mm o 60 mm.	≤ 8 ud/kg.		-	-	-

DEFINICIÓN DE DEFECTOS:

1. Materia extraña:

Materia no procedente de la planta, como piedras, insectos madera...

2. Materia extraña vegetal:

Materia vegetal extraña al fruto.

3. Unidades fibrosas:

Unidades que tras ser fritas o cocidas (4 minutos en agua hirviendo) y masticadas, queda un resto de producto fibroso difícil de masticar.

Cañas, son aquellas unidades que son incomestibles.

4. Defectos mayor:

Unidades con zonas mayores a 6 mm de diámetro, dotadas de color oscuro, negro o marrón por enfermedades o daños.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Abril 2024
Página 7 de 9
Rev.: 16

ESPARRAGO

5. Defecto menor:

Unidades con zonas menores a 6 mm de diámetro, dotadas de color oscuro, negro o marrón por enfermedades o daños.

6. Yemas abiertas:

Yemas que se aprecian espigadas.

7. Unidades con color verde intenso.

Unidades con color verde claramente apreciable.

8. Unidades con coloraciones moradas-verdes:

Unidades con coloraciones moradas verdes que no estén en el grupo anterior.

9. Defecto de color.

Unidades con color amarillento o marronaceo en más de un 10% de su superficie.

10. Piezas de calibre >22 mm (tallos) o >16 mm (puntas <16mm) o <16 mm (puntas >16mm):

Aquellas unidades cuyo calibre supera los 22 mm (cuando se trata de tallos) o si el calibre supera los 16 mm (cuando se trata de puntas de tamaño <16 mm) o si el calibre es inferior a los 16 mm (cuando se trata de puntas de tamaño >16 mm).

11. Piezas de calibre menor a 8 mm:

Aquellas cuyo calibre es inferior a 8 mm en espárrago blanco tallos y yemas <16 mm.

12. Piezas de calibre mayor de 20mm

Aquellas unidades cuyo calibre supera los 20 mm

13. Piezas de calibre menor a 14mm

Aquellas cuyo calibre es inferior a 14 mm

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Abril 2024
Página 8 de 9
Rev.: 16

ESPARRAGO

14. Piezas de calibre menor a 8 mm:

Aquellas cuyo calibre es inferior a 10 mm.

15. Piezas fuera de especificaciones.

Aquellas unidades cuyo calibre supera los 10 mm o es inferior a 6 mm.

16. Piezas de longitud mayor a 80 mm o 90 mm.

Tallos blancos: Aquellas cuya longitud sea superior a 80 mm.

Yemas blancas: Aquellas cuya longitud sea superior a 90 mm.

17. Piezas de longitud mayor de 18 cm

Aquellas unidades cuya longitud es mayor a 15 cm

18. Piezas de longitud menor a 14 cm.

Aquellas unidades cuya longitud es menor a 14 cm.

19. Piezas de longitud mayor a 40 mm o menor a 20 mm.

20. Piezas de longitud menor a 20 mm o 60 mm:

Tallo blanco: Aquellas cuya longitud sea inferior a 20 mm.

Yema blanca: Aquellas cuya longitud sea inferior a 60 mm.

15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA

	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	≤100 ufc/g	≤1000 ufc/g
<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado / 25g	No detectado / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g	100 ufc/g

R.E. 2073/2005

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Abril 2024
Página 9 de 9
Rev.: 16

ESPARRAGO

16. RESIDUOS DE PESTICIDAS, METALES PESADOS, NITRATOS Y NITRITOS

El contenido de residuales de pesticidas, metales pesados, nitratos y nitritos cumple la Legislación Europea vigente.

Los análisis son realizados por un laboratorio externo acreditado.

17. ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

En el etiquetado del producto aparece:

- Identificación del proveedor
- La descripción del producto
- El número de lote
- La fecha de caducidad
- Las condiciones de conservación
- Peso neto

En el etiquetado del pallet aparece:

- Localizador de almacenamiento
- Nº de pallet
- Fecha de caducidad
- Descripción del producto
- Lote
- Nº referencia del producto
- Peso neto
- Identificación del proveedor

La trazabilidad del producto responde a cualquiera de los siguientes elementos:

- lote
- nº pallet