

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : ESPÁRRAGO VERDE CATEGORÍA II |
| Denominación técnica | : TURIONES DE ESPÁRRAGO VERDE CATEGORÍA II |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : Los turiones de espárragos verdes son obtenidos de las variedades comerciales de la especie <i>Asparagus officinales</i> L., de la familia Liliaceae, que se suministran frescos al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los espárragos verdes categoría II deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--------------------|----------|--|---|
| CALIDAD | | | |
| Requisitos mínimos | | <p>Los turiones de espárragos verdes categoría II deben:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Estar enteros. b. Estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que sean aptos para el consumo. c. Estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. d. Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. e. Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. f. Estar prácticamente exentos de daños por deshidratación. g. Estar exentos de daños causados por frío. h. Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. i. Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. j. Tener un aspecto y olor frescos. k. Estar prácticamente exentos de magulladuras. l. Estar exentos de daños causados por un lavado o remojo inadecuados. m. El corte en la base de los turiones debe ser lo más recto y limpio posible. <p>Además, los turiones no deben estar huecos, pelados ni quebrados. Se permiten, sin embargo, pequeñas grietas que hayan aparecido después de la recolección, siempre que no superen los límites de tolerancia del grado de calidad.</p> | NTP 011.109:2013 (revisada el 2018) ESPÁRRAGO. Espárrago fresco. Requisitos. 4ª Edición |
| Calidad | Aspecto | Conforme a los requisitos mínimos | |
| | Forma | Pueden no estar tan bien formados y curvos | |
| | Puntas | Puntas abiertas (punta C) | |
| | Defectos | Se permiten indicios de manchas de color no característico causados por agentes no | |

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|--------------------|--|--|---------------|-------|--------------------|-------------|------------|-------|------------|-------------------|-----------|-------|-------------|--|
| | | patógenos que puedan ser eliminados por el consumidor mediante un pelado normal. Los turiones podrán ser ligeramente fibrosos. | | | | | | | | | | | | | |
| | Color | Característico El espárrago verde debe ser de ese color al menos en el 80% de su longitud. | | | | | | | | | | | | | |
| Tolerancia de calidad | | Se tolera el 10% en número o en peso de turiones que no satisfagan los requisitos de esta categoría. Además, se permite 10% de turiones huecos o que presenten grietas muy ligeras debido al lavado. En ningún caso podrá haber más de 15% de turiones en cada empaque y/o envase. | | | | | | | | | | | | | |
| Longitud | | La longitud de los turiones debe ser: - Espárragos largos: Superior a 17 cm - Espárragos cortos: 15 - 17 cm - Puntas de espárragos: inferior a 15 cm La longitud máxima permitida para la clasificación de los espárragos verdes es de 27 cm. | | | | | | | | | | | | | |
| Tolerancia de longitud | | Se tolera el 10% en número o en peso de los turiones que no correspondan a la longitud, con una desviación máxima de 2 cm de longitud. | | | | | | | | | | | | | |
| Calibre | | El diámetro de los espárragos verdes se realizará a 2,5 cm del extremo del corte. <table border="1" data-bbox="539 1120 1056 1317"> <thead> <tr> <th>Calibre</th> <th>Diámetro (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Jumbo</td> <td>Mayor o igual a 20</td> </tr> <tr> <td>Extra large</td> <td>De 16 a 20</td> </tr> <tr> <td>Large</td> <td>De 12 a 16</td> </tr> <tr> <td>Standard o Medium</td> <td>De 8 a 12</td> </tr> <tr> <td>Small</td> <td>De 4 a 8 cm</td> </tr> </tbody> </table> Diámetro mínimo 4 mm En un solo empaque, atado o manojo, la diferencia máxima entre el turión más grueso y el más delgado debe ser de 5 mm. | Calibre | Diámetro (mm) | Jumbo | Mayor o igual a 20 | Extra large | De 16 a 20 | Large | De 12 a 16 | Standard o Medium | De 8 a 12 | Small | De 4 a 8 cm | |
| Calibre | Diámetro (mm) | | | | | | | | | | | | | | |
| Jumbo | Mayor o igual a 20 | | | | | | | | | | | | | | |
| Extra large | De 16 a 20 | | | | | | | | | | | | | | |
| Large | De 12 a 16 | | | | | | | | | | | | | | |
| Standard o Medium | De 8 a 12 | | | | | | | | | | | | | | |
| Small | De 4 a 8 cm | | | | | | | | | | | | | | |
| Tolerancia de calibre | | Se tolera el 10% en número o en peso de los turiones que no correspondan al calibre indicado, con una desviación máxima de 2 mm de diámetro. | | | | | | | | | | | | | |
| Homogeneidad | | a. Cada embalaje debe contener turiones del mismo origen, calidad, grupo de color, longitud, calibre. b. La parte visible del contenido del empaque, atado o manojo debe ser representativa de todo el contenido. c. Los atados o manojos de un mismo envase deben ser del mismo peso. | | | | | | | | | | | | | |
| INOCUIDAD | | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante | | | | | | | | | | | | |

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------|----------------|--|
| | | Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias |

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la longitud y el calibre correspondiente a esta categoría, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.109:2013 (revisada el 2018). Por ejemplo: Espárrago verde categoría II - largo - calibre jumbo.

2.2. Envase y/o embalaje

Los espárragos verdes categoría II deben ser envasados tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según lo indicado en el numeral 8.2 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018).

El material utilizado en el interior de los envases debe ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños internos o externos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos. Los envases deben estar exentos de toda materia extraña, según se indica en el numeral 8.2 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase y la forma de presentación de los espárragos, como en atados o en bandejas. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado debe cumplir con lo indicado en el numeral 9 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018):

- nombre y dirección del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA;
- el nombre del producto: "espárrago" seguido de la indicación "verdes";
- país y lugar de origen;
- categoría "II";
- calibre;
- números de empaque y/o envases unitarios para espárragos presentados en empaques y/o envases unitarios.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.