



ALIMENTACIÓN

ESPAÑA  
40.067797/M  
CE

Junio 2022

## FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: PIMIENTOS DE PIQUILLO EXTRA 390 G  
CÓDIGO: 3007030002

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		ANÁLISIS NUTRICIONAL		POR 100G DE PNE	
pH:	< 4,6	MESÓFILOS AEROBIOS	< 1 ufc/g	ENERGÍA:	169 kJ / 40 kcal		
VACÍO:	Presencia	MESÓFILOS ANAEROBIOS	< 1 ufc/g	GRASAS:	< 0,5 g		
ESPACIO DE CABEZA:	5 - 10 mm	MICROORGANISMOS MESÓFILOS ÁCIDOS LÁCTICOS	< 1 ufc/g	DE LAS CUALES SATURADAS:	< 0,5 g		
SEGURIDAD DE CIERRE:		MOHOS Y LEVADURAS	< 1 ufc/g	HIDRATOS DE CARBONO:	7,7 g		
ENVASES METÁLICOS:		TERMÓFILOS AEROBIOS	< 1 ufc/g	DE LOS CUALES AZÚCARES:	6,1 g		
SOLAPAMIENTO	> 45 %	TERMÓFILOS ANAEROBIOS		FIBRA ALIMENTARIA:	2,1 g		
COMPACIDAD	> 75 %			PROTEÍNAS:	1,4 g		
				SAL:	0,71 g		

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Lata 18-22 frutos. Peso Neto: 390 g / PNE: 300 g	
	ENVASADO: 24 latas / caja	
	EMBALAJE: 72 cajas / palet	
CADUCIDAD 5 años.		
ALÉRGENOS No contiene alérgenos. <small>Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011.</small>		
OMG No contiene ingredientes ni aditivos genéticamente modificados.		

Imagen sólo a efectos ilustrativos

DESCRIPCIÓN	Son los pimientos en conserva preparados a partir de los frutos enteros, frescos, sanos y limpios de la planta <i>Capsicum annuum</i> , que han sido cultivados y elaborados en ESPAÑA y que no son calificados como Piquillo D.O. Ladosa bien por no haber sido cultivados en la zona Piquillo D.O. Ladosa o por no reunir los atributos de excelencia que exige el consejo regulador de Piquillo D.O. Ladosa. Son introducidos en un envase cerrado herméticamente y sometidos a un tratamiento térmico que asegura la esterilidad comercial del producto.			
INGREDIENTES	cct			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR: Rojo uniforme propio del fruto maduro.	OLOR: Típico.	SABOR: Típico.	TEXTURA: Firme en un 90 %.
	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO Almacenar en lugar limpio, fresco y seco. Preservar de la luz solar directa. Una vez abierto el producto conservar en refrigeración y consumirlo antes de los 5 días. Transportar en condiciones de higiene y estiba adecuadas, ausencia de plagas y separación por tipo de productos alimenticios.			
LEGISLACIÓN APLICABLE	Codex alimentario. R.D.2073/2005. Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. R.D.1169/2011 por el que se regulan las informaciones facilitadas al consumidor. R.D.1801/2008. por el que se aprueba la norma general para el control del contenido efectivo de los productos envasados. Reglamento 1831/2003 por el que se fija el contenido máximo de terminados contaminantes en los productos alimenticios. Reglamento 2018/73 por el que se fija el límite máximo de residuos de compuestos de mercurio en determinados productos. Cuadro general de APPC de verduras.			

Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso.

Fabricado por: 21.18861/NA