



FICHA TÉCNICA

Carne de pimiento choricero 720 ml

Código: 2206

Código EAN: 8427754022065

F.C: 02/06/2022



1. PRODUCTO

Denominación de venta: Carne de pimiento choricero.

2. INGREDIENTES

Pimiento choricero (*Capsicum annum*) y acidulante (ácido cítrico). Exento de colorantes y conservantes.

3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN

Pulpa de pimiento seco (Choricero) extraída al rehidratarlo. Posteriormente se envasa y esteriliza para garantizar la seguridad alimentaria del producto durante toda su vida útil.

4. PRESENTACIÓN

Formato: Frasco 720 ml Peso Neto: 650 g Medidas: 81 x 172 mm Palet: 100 cm x 1200 cm 1176 Tarros	TIPO DE ENVASADO: Envasado y cierre previo al tratamiento térmico.
---	--

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: rojo típico

SABOR: dulce

6. VALORES NUTRICIONALES (por 100g de producto final)

Valor energético	37.6 Kcal / 157.9kJ
Grasas	0.6 g
de las cuales saturadas	0.4 g
Hidratos de carbono	5.3 g
de los cuales azúcares	4.0 g
Fibra alimentaria	2.3 g
Proteínas	1.6 g
Sal	0.1 g

7. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICAS

PH =<4.5

Bacterias aerobias mesófilas	<10ufc/g
Bacterias anaerobias mesófilas	<10ufc/g
Bacterias aerobias termófilas	<10ufc/g
Bacterias anaerobias termófilas	<10ufc/g
Mohos y levaduras	<10ufc/g
Mesófilos acidolácticos	<10ufc/g

Producto esterilizado (esterilidad comercial) F0 > 3

Características físicas Ausencia

8. OTROS CRITERIOS LEGISLATIVOS DE LA MATERIA PRIMA

Cadmio	< 0.20 mg/kg	Reglamento (CE) nº 1881/2006 y sus modificaciones
Plomo	< 0.50 mg/kg	
Aflatoxina B1	< 5.0 µg/kg	
Aflatoxina (B1+B2+G1+G2)	< 10.0 µg /kg	
Ocratoxina A	< 20 µg /kg	

Cumplimiento de límites máximos de plaguicidas Reglamento (CE) nº 396/2005 y sus modificaciones

Cumplimiento con la legislación de aditivos Reglamento (UE) 1129/2011

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TIEMPO DE VIDA UTIL

Conservar en lugar fresco y seco. Evitar temperaturas extremas.

Consumir preferentemente antes de 5 años.

Una vez abierto, conservar en el frigorífico y consumir antes de 15 días.

Producto de España

10. USO ESPERADO

Dirigido al público general. Consumir como condimento en guisos y salsas.

11. DECLARACION ALERGENOS

El producto elaborado NO CONTIENE alimentos e ingredientes susceptibles de producir alergias e intolerancias alimentarias según el Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

DECLARACION OMG'S: Nuestro producto no es, ni contiene, ni está compuesto por OMG y no ha sido producido a partir de OMG, ni contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos.

IRRADIACION: Este producto no ha sido irradiado.

JUAN JOSÉ JIMÉNEZ S.L.U. · POL.IND. MARTÍN GRANDE S/N 26550 RINCÓN DE SOTO (LA RIOJA)

Cereales que contengan gluten y productos derivados
Crustáceos y productos a base de crustáceos
Huevos y productos a base de huevo
Pescado y productos a base de pescado
Cacahuets y productos a base de cacahuets
Soja y productos a base de soja
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
Frutos de cáscara: almendras, nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de Macadamia y nueces de Australia y productos derivados
Apio y productos derivados
Mostaza y productos derivados
Granos de sésamo y productos a base de sésamo
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm
Altramuces y productos derivados
Moluscos y productos derivados