



FICHA TÉCNICA

Chile jalapeño 3 kg



Código: 0035
Código EAN: 8427754000353
F.C: 21/12/2022
F.R.: 10/05/2023

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Chile jalapeño verde en rodajas
Producto de Egipto

Ingredientes: Chile jalapeño verde 50%, agua 45%, sal 4%, ácido cítrico 0.9%, cloruro cálcico 0.1% y sorbato potásico <100ppm.

2. ESPECIFICACIONES DE LAS VARIABLES FÍSICO - QUÍMICAS:

- pH: 3.0 - 3.8
- Contenido en sal: 3.5 -6.0 as NaCl
- Acidez total (expresada en acido acético): 0.7:1.0%

OTRAS ESPECIFICACIONES

- **Color:** verde brillante, verde típico de pimiento de madurado natural y fermentado en salmuera.
- **Sabor:** afrutado, típico del pimiento jalapeño naturalmente maduro y fermentado, ligeramente salado, sin sabores extraños de fermentación secundaria.
- **Olor:** afrutado, típico del pimiento de maduración y fermentado natural.
- **Apariencia:** pimiento verde, maduro, de tamaño uniforme, con forma típica de variedad jalapeño
- **Textura:** firme, textura crujiente, con algunas semillas.

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

De acuerdo al de 10C del comercio estandar de encurtidos :

Unidad total viable a 30° C (TVC)	<10 ⁹ c.f.u./g
Total levaduras	<10 ⁹ c.f.u./g
Total Lactobacilos	<10 ⁹ c.f.u./g
Mohos	<10 ³ /g
Total Coliformes	<10/g
Staphilococo aureus	Ausencia
Salmonela spp /25 g	Ausencia
Listeria monocitogenes	Ausencia

4. ALMACENAMIENTO, VIDA ÚTIL Y ETIQUETADO:

- Vida útil: 24 - 36 meses. Una vez abierto un máximo de 4 días en refrigeración
- Etiquetado: según la normativa específica vigente y Reglamento 1169/2011.

5. FORMATOS Y PRESENTACIÓN:

UNIDAD (A10 lata metálica)		
CAPACIDAD (ml)	P. NETO (g)	P. ESCURRIDO (g)
3100	3000	1500
CAJA 6 UNIDADES		

6. VALORES NUTRICIONALES:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	138 kJ / 33 Kcal
GRASAS (g)	0
De las cuales saturadas (g)	0
HIDRATOS DE CARBONO (g)	7
De los cuales azúcares (g)	2
FIBRA ALIMENTARIA (g)	3
PROTEÍNAS (g)	1
SAL *	1.5

7. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS Y OGM:

El producto elaborado no contiene los alimentos e ingredientes susceptibles de producir alergias e intolerancias

ALÉRGENO: Materia de base o sus derivados*	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados. *		x
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		x
HUEVOS y productos a base de huevo		x
PESCADO y productos a base de pescado. *		x
CACAHUETES y productos a base de cacahuets		x
SOJA y productos a base de soja (excepto aceite refinado).*		x
LECHE y sus derivados (incluida la lactosa). *		x
Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis L.</i>), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i>), nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alfóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>), y productos derivados		x
APIO y productos derivados		x
MOSTAZA y productos derivados		x
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		x
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/L en términos de SO2		x
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		x

Este artículo no está fabricado con productos o derivados de Organismos Genéticamente Modificados