



FICHA TÉCNICA

Pimiento morrón pack3

Código: 3017
EAN: 8427754030176
F.C: 15/04/2021
F.R.: 31/05/2023



1. INGREDIENTES

Conservas de pimiento rojo obtenido de frutos de Capsicum Annum L., pelado, desprovisto de corazón, cáliz, pedúnculo y prácticamente libre de semillas, y envasado con un líquido gubernamental compuesto por agua, sal común y ácido cítrico y conservado en recipientes herméticos y luego pasteurizados hasta lograr la esterilidad comercial.

Pimiento	75%
Agua	24.6%
Sal	0.25%
Acido cítrico(E-330)	0.15%

2. PARÁMETROS FÍSICO -QUÍMICOS Y ORGANOLEPTICOS

Producto	1/8kg
Peso neto	80
Vacio	0-5
Espacio de cabeza	1-2
Peso escurrido	60
pH	4.0 ± 0.3

Olor	Tipico
Color	Rojo uniforme
Textura	Tipico
Sabor	Tipico

3.INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Energía	92 kJ
	20 kcal
Grasas	<0.5 g
de las cuales saturadas	<0.1 g
Carbohidratos	4.2 g
de los cuales azúcares	2.6 g
Fibra	1.2 g
Proteínas	0.7 g
Sal	0.4 g

3.1 Minerales/Vitaminas (Valor medio mg/100g)

Sodio	150
Calcio	20
Iron	0.4
Vit. A (IU)	520
Vit. C	45

3.2 Parámetros microbiológicos

Incubación a 37°C durante 7 días	Sin alteración
Mesófilo aeróbico	<10 ufc/gr
Listeria monocitogenes	Ausencia /25g
Salmonellae SPP	Ausencia /25g
Staphylococcus coagulasa +	< 100 ufc/gr
E. coli	<10 ufc/gr
Coliformes totales	<10 ufc/gr
Mohos y levaduras	<100 ufc/gr

5. CARACTERÍSTICAS

Limpio, libre de defectos e impurezas

Envase de hojalata

Tipo electrolítico con barniz interior porcelánico

6. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

La vida útil de este producto depende de las condiciones de transporte y almacenamiento. En condiciones normales (temperatura 10-25°C y humedad inferior al 65%). La vida útil es de 3 años a partir de la fecha de fabricación.

Una vez abierto consumir o conservar en un recipiente no metálico en nevera por un período máximo de 3 días.

7. ALERGENOS:

ALÉRGENOS:	SI	NO
Materia prima o sus derivados *		X
CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados. *		X
Crustáceos y productos de crustáceos		X
HUEVOS y ovoproductos		X
Pescado y productos a base de pescado. *		X
Maní y productos de maní		X
SOJA y productos a base de soja (excepto aceite refinado). *		X
LECHE y sus derivados (incluida lactosa). *		X
Nueces, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), nueces (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia y nueces australianas (<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 semillas de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / Kg o 10 mg / L en términos de SO ₂		X
ALUPINES y productos a base de altramuces		

* Excepto la lista de sustancias excluidas en el Reglamento 1169/2011

INFORMACIÓN SOBRE OGM: Este artículo no está fabricado con productos o derivados de Organismos Genéticamente Modificados.