



FICHA TÉCNICA

Piquillo extra 80/100 3 kg

Código: 3108

Código EAN: 8427754031081

F.C: 26/01/2021



1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

Descripción del producto: pimientos del piquillo enteros, calidad extra en conserva. Se obtienen a partir de los frutos de la planta *Capsicum annum*, variedad piquillo, elaborados bajo buenas prácticas de fabricación que aseguran su preservación.

Ingredientes: pimientos del piquillo, agua, azúcar, sal, cloruro de calcio y ácido cítrico.

Origen: Perú

2. ENVASE:

Formato: A8.5 (3 Kilos) (C – 603600 – 01).

Dimensiones: 153 x 152 mm (603 x 600).

Espesor C/T: 0.24 / 0.22 mm.

Barniz I/E: blanco dos pasadas/Incoloro.

Ø Cabezal: 153 mm.

3. TRAZADO:

Codificación en la tapa del envase por inyección de tinta: PE10 L17 DDD CC EC

- PE: Pimiento entero
- 10: Código de la lata
- L: Primera letra de la palabra lote
- 17: Últimos dígitos del año de fabricación
- DDD: Día Juliano de fabricación
- CC: N° de Batch
- EC: Código de la Empresa

4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Color:	Rojo y rojo pálido uniforme típico de la variedad.
Sabor y olor:	Típico del pimiento piquillo rostizado.
Textura:	Firme en un 90 %.

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS:

PARÁMETRO:	VALOR:
Peso bruto	2750 g
Peso neto	2500 g
Peso drenado	1900 g
Código en la lata	10
Vacío	≥ 76 mm Hg
Uniformidad	1 - 1.5
pH	3.8 - 4.3
% Sal total	1 % ± 0.2
° Brix	8 - 11 °

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Producto comercialmente estéril.

7. TOLERANCIAS:

PARÁMETRO:	VALOR:
Piel quemada	≤ 1.5 cm ² / fruto
Defecto combinado	15 % Max. En peso drenado.
Turbidez	Ninguna

8. ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL:

En lugares secos y ventilados. No deberá exponerse a temperaturas extremas y luz solar directa.

Vida Útil 4 años en condiciones normales de almacenamiento.

Después de abierto el producto, mantener en refrigeración y consumir durante 5 días.

9. PRESENTACIÓN Y PALETIZACIÓN:

- Unidades x Nivel : 54 (*)
- Nº de Niveles : 6
- Unidades x Paleta : 312

(*) Solo primer Nivel : 7 cajas con 6 und. x.caja (total 42 und).

10. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS:

ALÉRGENO: Materias de base o sus derivados *	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLÚTEN (es decir: trigo, cebada, avena, centeno, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.		X
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X
HUEVOS y productos a base de huevos		X
PESCADO y productos a base de pescado		X
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes		X
SOJA y productos a base de soja (excepto aceite refinado)		X
LECHE y derivados (incluida la lactosa)		X
Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces de nogal (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), marañones, nueces pecanas, pistachos (<i>Pistada vera</i>), nueces de macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados		X
APIO y productos derivados		X
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X
MOSTAZA y productos derivados		X
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		X

11. VALORES NUTRICIONALES:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:	POR 100 g:
VALOR ENERGÉTICO	30 Kcal. / 125.5 kJ
GRASAS (g)	0.3
De las cuales saturadas (g)	0.1
HIDRATOS DE CARBONO (g)	7
De los cuales Azúcares (g)	5
PROTEÍNAS (g)	2.1
FIBRA ALIMENTARIA (g)	1
SAL (g)	0,3