



FICHA TÉCNICA

Piquillo con cebolla 3 kg

Código: 3113

Código EAN: 8427754031135

F.C: 20/07/2022



1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

Descripción del producto: El pimiento del piquillo en tiras con cebolla está elaborado a partir de frutos de la planta *Capsicum annuum* L., variedad de pimiento del piquillo, fruta fresca, sana, limpia y madura; se elaboran bajo Good Manufacturing Practices para asegurar su conservación.

Ingredientes: Pimiento del piquillo, cebolla, agua, azúcar, vinagre, sal y ácido cítrico.

2. COMPOSICIÓN DE LA MATERIA PRIMA:

Pimiento rojo del Piquillo	70% ± 5%
Cebolla	30% ± 5%

3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Color:	Rojo, típico de la variedad
Sabor y olor:	Típico de la variedad
Textura:	Firme en un 80 %.

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS:

PARÁMETRO:	VALOR:
Peso bruto	1940 g
Peso neto	1750 g
Peso drenado	1380 g
Ancho de tira	1.0 cm ± 0.2
Vacío	≥ 76 mm Hg
pH	3.5 - 3.9
% Sal	0.7 % ± 1.0
° Brix	10-13

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Producto medianamente estéril. Prueba de estabilidad comercial.

El producto se incubó a 37 °C y 55 °C durante siete días.

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

6. TOLERANCIAS:

PARÁMETRO:	VALOR:
Piel tostada	≤ 1.5 cm ² / 100 g. de producto
Nº Semillas	10 unidades / 100 g de producto
Mal corte	20 % como peso drenado.
Materia extraña	Ausencia

7. ENVASE:

Formato	A5 - 65 onzas
Dimensiones	153 x 114 mm (600 x 408)
Barniz	Blanco dos capas/incoloro
Diámetro	153 mm – Fácil apertura

8. ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL:

En lugar seco y fresco sin exponerse a altas temperaturas ni luz solar directa. 4 años en condiciones normales de almacenamiento.

9. DOCUMENTACIÓN:

Pesticidas	Según destino
Metales pesados	Según la UE y el Codex Alimentarius

10. VALORES NUTRICIONALES:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:	POR 100 g:	% VD
VALOR ENERGÉTICO	51.23 Kcal	3.00
GRASAS	0.22 g	0.00
De las cuales saturadas	0.05 g	0.00
De las cuales monosaturadas	0 g	0.00
De las cuales polinsaturadas	0 g	0.00
HIDRATOS DE CARBONO	12.48 g	4.00
De los cuales Azúcares	9.83 g	1.00
PROTEÍNAS	0.95 g	2.00
FIBRA ALIMENTARIA	1.82 g	7.00
Colesterol	0.00 mg	0.00
Calcio	16.21 mg	1.00
Hierro	0.38 mg	3.00
Vitamina A	0.1 mg	11.00
Vitamina C	84.06 mg	94.00
Potasio	189.99 mg	4.00
Vit D	0.00	0.00
Sodio (mg)	386.81	17.00

11. 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

Vida secundaria: 7 días