



# FICHA TÉCNICA

Piquillo entero 314 ml

Código: 3106

Código EAN: 8427754031067

F.C: 26/01/2021

F.R: 12/05/2023



## 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, sal, azúcar, ácido cítrico y cloruro de calcio.

**Origen:** Perú

## 2. ENVASE:

**Formato:** 315 ml (C-037)

**Capacidad:** 315 ml

**Dimensiones:** 68 x 122 mm

**Tapa:** negro con o sin botón central

**Ø Diámetro:** 63 mm.

## 3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

<b>Color:</b>	Rojo y rojo pálido uniforme típico de la variedad.
<b>Sabor y olor:</b>	Típico de la variedad.
<b>Textura:</b>	Firme en un 80 %.

#### 4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS:

PARÁMETRO:	VALOR:
Peso bruto	480 g
Peso neto	290 g
Peso drenado	225 g
Nº frutos	SNF
Uniformidad	1.0 - 1.7
Vacío	≥ 140 mm Hg
Uniformidad	1 - 1.5
pH	3.7- 4.0
% Sal	1 % ± 0.2
º Brix	6 - 8º

#### 5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Producto comercialmente estéril. Prueba de estabilidad comercial. El producto se incuba durante 7 días.

#### 6. TOLERANCIAS:

PARÁMETRO:	VALOR:
Restos de piel quemada	≤ 2.0cm <sup>2</sup> / fruto
Nº Semillas	15 unidades / fruto
Defecto combinado	20 % Max.

#### 7. ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL:

En lugares secos y frescos. No deberá exponerse a temperaturas extremas y luz solar directa. Vida Útil 4 años en condiciones normales de almacenamiento.

#### 8. VALORES NUTRICIONALES:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:	POR 100 g:
VALOR ENERGÉTICO	33.20 Kcal. / 140.79 kJ
GRASAS (g)	0.29
De las cuales saturadas (g)	0.06
HIDRATOS DE CARBONO (g)	7.91
De los cuales Azúcares (g)	6.11
PROTEÍNAS (g)	0.96
FIBRA ALIMENTARIA (g)	2.04
SAL (g)	0.55

## 9. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS:

<b>ALÉRGENO:</b> Materias de base o sus derivados *	<b>SI</b>	<b>NO</b>
CEREALES QUE CONTENGAN <b>GLÚTEN</b> (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 cacahuets		X
SOJA y productos a base de soja (excepto aceite refinado)		X
LECHE y derivados (incluída 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 <sub>2</sub>		X