



FICHA TÉCNICA

Pimiento morrón en dados primera 3 kg

Código: 3204
Código EAN: 8427754032040
F.C: 29/12/2021
F.R.: 23/12/2024



1. DESCRIPCIÓN:

Son las conservas de pimiento rojo en dados obtenidas a partir de frutos de CAPSICUM ANNUM L., pelados, desprovistos de corazón, cáliz, pedúnculo y prácticamente libre de semillas, asados y con un líquido de gobierno compuesto por agua, sal común, ácido cítrico y conservadas en envases herméticos y posteriormente pasteurizados hasta conseguir su esterilidad comercial.

2. INGREDIENTES:

Pimiento (66%), agua (33.45%), sal (0.35%) y ácido cítrico (0.20%)

3. VIDA ÚTIL:

La vida útil de este producto depende de las condiciones del transporte y almacenamiento. En condiciones normales (temperatura 10-25°C y humedad menor del 75%) la vida útil es de 3 años desde fecha de fabricación.

4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y RECOMENDACIONES DE USO:

Evitar exposición a la luz, conservar a temperatura ambiente, UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR O CONSERVAR EN RECIPIENTE NO METÁLICO EN FRIGORÍFICO MÁXIMO 3 DÍAS.

5. INFORMACIÓN DIETÉTICA:

Producto sin conservantes ni colorantes. Producto apto para dietas vegetarianas.

6. CARACTERÍSTICAS DEL CIERRE:

Porcentaje mínimo de superposición	45%
Porcentaje mínimo de compacidad	80%

7. CONSUMIDOR AL QUE SE DESTINA:

Consumo humano en general.

8. STANDARD DE CALIDAD

Envase	3kg
Peso neto (g)	2.500
Vacío (cm Hg)	>10
Espacio de cabeza (mm)	2-10
Peso escurrido (g)	1.650
pH	4.0 ± 0.3
Olor	Típico
color	Rojo uniforme
Textura	Típica
Sabor	Típico
Dimensiones dados	10x10mm

9. VALORES NUTRICIONALES:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	POR 100 g
VALOR ENERGÉTICO	92 kJ / 22 kcal
GRASAS (g)	<0,5g
De las cuales saturadas (g)	<0,1g
HIDRATOS DE CARBONO (g)	4,2g
De los cuales Azúcares (g)	2,6g
FIBRA ALIMENTARIA (g)	1,2g
PROTEÍNAS (g)	0,7g
SAL (g)	0,4g

10. MINERALES Y VITAMINAS

minerales y vitaminas	valor medio / 100G
Sodio (mg)	150
Calcio (mg)	20
Hierro (mg)	0,4
Vit. A (IU)	520
Vit. C (mg)	45

11. ANALISIS MICROBIOLÓGICO

Incubación a 37°C durante 7 días (AFNOR V08-408) Sin Alteración

12. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS:

Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias y sobre cuya presencia en los alimentos deberán informarse. (Según anexo II Reglamento 1169/2011).

ALÉRGENO:	SI	NO
Materias de base o sus derivados *		
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 cacahuets		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

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

13. CUMPLIMIENTO REGULATORIO

No contiene ni ha sido fabricado con productos OMB

Cumple con la legislación relativa a pesticidas

Cumple con la legislación relativa a metales

Cumple con la legislación relativa a trazabilidad (Reglamento CE 178/2002) y APPCC's (Reglamento CE 852/2004)