



FICHA TÉCNICA

Pimiento rojo 3kg

Código: 3005

EAN: 8427754030053

F.C: 27/01/2022



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 | 67.50% |
| Agua | 31.95% |
| Sal | 0.35% |
| Acido cítrico(E-330) | 0.20% |

2. PARÁMETROS FÍSICO -QUÍMICOS Y ORGANOLEPTICOS

| | |
|-------------------|-----------|
| Producto | 3kg |
| Peso neto | 2500 |
| Vacio | >10 |
| Espacio de cabeza | 2-10 |
| Peso escurrido | 1650 |
| pH | 4.0 ± 0.3 |

| | |
|---------|-------------------------------------|
| Olor | Tipico |
| Color | Uniforme, rojo sin partes amarillas |
| Textura | Tipico |
| Sabor | Tipico |

3.INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| | |
|-------------------------|---------|
| Energía | 92 kJ |
| | 22 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.