



FICHA TÉCNICA

Pimiento rojo 1/2 kg

Código: 3003

EAN: 8427754030039

F.C: 02/06/2022



1. INGREDIENTES

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

Pimiento	64.10%
Agua	35.33%
Sal	0.36%
Acido cítrico(E-330)	0.21%

2. 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 65%) la vida útil es de 3 años desde fecha de fabricación.

3. 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.

4. INFORMACION DIETETICA

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

5. CARACTERISTICAS DEL CIERRE

Porcentaje mínimo de superposición 45%

Porcentaje mínimo de compacidad 80%

6. STANDARD DE CALIDAD

Envase	1/2 kg
Peso Neto	390
Peso Escurrido	250
Espacio de cabeza	<10
Vacío	>10
pH	4.0 ± 0.3
Olor	Típico
Color	Rojo uniforme
Textura	Típico
Sabor	Típico

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL Según el reglamento CE 1169/2011

Valor Energético	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 alimentaria	1.2 g
Proteínas	0.7 g
Sal	0.4 g

7.1 Minerales/Vitaminas (Valor medio/100g)

Sodio	150
Calcio	20
Hierro	0.4
Vit. A (IU)	520
Vit. C	45
Vit. D	<0.5
Potasio	100

7.2 Analisis microbiológico

Incubacion a 37°C durante 7 días (AFNOR V08-408) **Sin alteración.**

8. CUMPLIMIENTO REGULATORIO

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).

9. 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.