



# FICHA TÉCNICA

## Ensalada de piquillo con cebolla tiras A-5

Código: 3113  
Código EAN: 8427754031135



### 1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

Pimiento del piquillo tiras con cebolla A5.

### 2. DESCRIPCIÓN:

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

### 3. LISTA DE INGREDIENTES:

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

### 4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

PARAMETRO	VALOR
Color	Rojo, típico de la variedad.
Sabor y Olor	Típico de la variedad.
Textura	Firme en un 80 %

### 5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

PARAMETRO	VALOR
Peso bruto	1940 g
Peso Neto	1750 g
Peso Escurrido	1380 g
Ancho de tira	1,0 cm $\pm$ 0,2

### 6. COMPOSICIÓN DE LA MATERIA PRIMA

PARAMETRO	VALOR
Pimiento rojo del Piquillo	70% $\pm$ 5%
Cebolla	30% $\pm$ 5%

## 7. TOLERANCIA

PARAMETRO	VALOR
Piel tostada	≤1,5 cm <sup>2</sup> / 100 g. de producto
Número de semillas	10 unidades por cada 100 g de producto
Mal corte	20% como peso drenado
Materia extraña	Ausencia

## 8. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

PARAMETRO	VALOR
pH	3.5 – 3.9
°Brix	10 – 13
% Sal	0.7 – 1.0
Vacío	≥ 76 mm Hg

## 9. CONTENEDOR

PARAMETRO	VALOR
Formato	A5 - 65 onzas
Dimensiones	153 x 114 mm (603 x 408)
Barniz	Blanco dos capas/incoloro
Diámetro	153 mm – Fácil apertura

## 10. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto medianamente estéril. Prueba de estabilidad comercial. El producto se incuba a 37 °C y 55 °C durante siete días.

## 11. 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.

## 12. DOCUMENTACIÓN

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

## 6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medidos por 100 g de producto):

Valor energético (Kcal)	51.23
Grasas (g)	0.22
De las cuales saturadas (g)	0.05
Hidratos de carbono (g)	12.48
De los cuales azúcares (g)	9.83
Fibra alimenticia	1.82
Proteínas (g)	0.96
Sodio (mg)	386.81

Vida secundaria 7 días

## 10. ALÉRGENOS:

Alérgenos incluidos en el ANEXO IIIa de la Directiva 2000/13/CE	Contenido en el producto		Posibilidad de encontrar trazas en el producto	
	SI	NO	SI	NO
Cereales con gluten y derivados		X		X
Crustáceos y derivados		X		X
Huevos y derivados		X		X
Pescado y productos derivados		X		X
Cacahuets y derivados		X		X
Soja y derivados		X		X
Leche y derivados (incluido lactosa)		X		X
Frutos de cáscara y derivados		X		X
Apio y derivados		X		X
Mostaza y derivados		X		X
Semillas de sésamo y derivados		X		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (<10mg/Kg)		X		X
Altramuces y derivados		X		X
Moluscos y derivados		X		X