



FICHA TÉCNICA

Piquillo relleno de carne

250 ml

Código: 3120
Código EAN: 8427754031203
F.C: 15/04/2021
F.R.: 20/08/2024



1. DESCRIPCIÓN

PIMIENTO DEL PIQUILLO RELLENO DE CARNE.

2. DEFINICIÓN

Conserva de pimiento del piquillo relleno de carne, envasado en líquido gobierno, e introducidos en un recipiente alimentario herméticamente cerrado. Sometido a un proceso de esterilización.

3. INGREDIENTES

Pimiento del Piquillo (40%) (pimiento del piquillo, agua, azúcar, sal, acidulante: ácido cítrico (E-330) y endurecedor: cloruro cálcico (E-509)), carne picada (5.5%: 50% cerdo, 50% vacuno), **harina de trigo**, aceite de girasol, cebolla, **leche**, ajo, tomate frito (tomate, azúcar, aceite de girasol, sal, espesante: almidón de maíz (E-1422), cebolla, ajo, acidulante: ácido cítrico (E-330)) y sal.

4. ENVASE

CONTENIDO	250 ml	CONSUMO PREFERENTE	5 años
PESO NETO	200 g	UNIDADES	4/5
FORMATO	Fiesta bajo	PESO BRUTO	240 g

Envase metálico, apto para contacto con alimentos.

Tratamiento térmico en autoclave, lo que asegura la esterilidad comercial del producto.

5. USOS PREVISTOS

Producto listo para calentar y consumir.

6. RECOMENDACIONES

Lea atentamente la información facilitada en la etiqueta del producto. Y en la especificación técnica.

No necesita frío. Almacenar en ambiente fresco, seco y al abrigo de la luz. Una vez abierto, mantener refrigerado, con el máximo de líquido gobierno posible. Y consumir en 48 horas.

7. CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor: Ausencia de olores extraños

Color: Típico del producto

Sabor: Típico del producto

Textura/ consistencia: Típico

8. ETIQUETADO

Reglamento (UE) Nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

9. 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		
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes		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
Anhidrido 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

10. LIBRE DE OMGs

Ningún ingrediente procede de organismos modificados genéticamente.

En base a la normativa vigente, no necesita etiquetarse como tal.

Reglamento 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. Y sus posteriores modificaciones.

Reglamento 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos. Y sus posteriores modificaciones.

11. VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	POR 100 g
VALOR ENERGÉTICO	308.17kJ/ 73.54kcal
GRASAS (g) De las cuales saturadas (g)	2.9 0.44
HIDRATOS DE CARBONO (g) De los cuales Azúcares (g)	8.45 3.2
PROTEÍNAS (g)	2.66
SAL (g)	0.66

12. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PARAMETRO	LÍMITE/ RANGO	UNIDAD	MÉTODO
pH	> 4.5	Cm Hg	pH-metro
Estabilidad microbiológica 37° C (7 días)	Estable	N/A	Incubación
Estabilidad microbiológica 55° C (7 días)	Estable	N/A	Incubación

13. TRATAMIENTOS DE PROCESO

UV- Radiación gamma	Ionización
NO	NO