



# 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).

<b>ALÉRGENO:</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Materias de base o sus derivados *		
CEREALES QUE CONTENGAN <b>GLÚTEN</b> (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 (incluída 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 <sub>2</sub>		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

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<b>POR 100 g</b>
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

<b>PARAMETRO</b>	<b>LÍMITE/ RANGO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MÉTODO</b>
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

<b>UV- Radiación gamma</b>	<b>Ionización</b>
NO	NO