



# FICHA TÉCNICA

Carne de pimiento choricero 125g

Código: 12207

Código EAN: 8427754122079



## 1. PRODUCTO Y FORMATO

**Denominación de venta:** Carne de pimiento choricero.

**Almacenamiento:** Tª Ambiente

**Fecha de caducidad:** 4 años

**Descripción fecha caducidad:** MES (3letras) /aaaa

**Lugar fecha de caducidad:** borde de tapa

**Descripción del lote:** LOTE dd/mm/aa

## 2. LISTA DE INGREDIENTES O DE COMPONENTES

Carne o pulpa de pimiento.

Origen de la materia prima ESPAÑA.

**Modo de empleo:** Una vez abierto guardar en el frigorífico y consumir antes de 15 días.

## 3. VALORES NUTRICIONALES (por 100g de producto final)

Valor energético	38.0Kcal / 157.0kJ
Grasas	1.0g
de las cuales saturadas	0.3g
Hidratos de carbono	4.0g
de los cuales azúcares	2.2g
Fibra alimentaria	3.4g
Proteínas	1.5g
Sal	0.04g

\* Valores obtenidos de: análisis nutricional 1309894 por CNTA-laboratorio del Ebro  
REGLAMENTO (UE) N°1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

## 4. TAMAÑOS Y FORMATOS

FORMATO	PESO NETO	OBSERVACIONES
frasco cristal	125 g	Producto nacional / Envase vidrio

## 5. REQUERIMIENTO MICROBIOLÓGICOS PRODUCTO FINAL

### ESTABILIDAD

Muestra 1: 7 días a 37°C

Muestra 2 (recomendable): 7 días a 55°C

Muestra 3: Testigo a temperatura ambiente

Ausencia de alteración del envase y de rezumado del producto. Ausencia de modificación de textura, color y aroma del alimento.

Variación del pH entre la muestra incubada y no incubada <0.5.

Adicionalmente se pueen realizar los siguientes análisis microbiológicos. Se indican los resultados óptimos.

<b>Muestra 1 y 3</b>	
Mesófilos Aerobios	< 1 Ufc/g
Mesófilos Anaerobios	< 1 Ufc/g
Clost. sulfito-reductores	< 1 Ufc/g

<b>Muestra 2</b>	
Termófilos aerobios	< 1 Ufc/g
Termófilos anaerobios	< 1 Ufc/g

## 6. REQUERIMIENTOS ORGANOLÉPTICOS PRODUCTO FINAL

Color, sabor y textura típicos del producto.

## 7. ALÉRGENOS, OMG, PLAGUICIDAS Y METALES PESADOS

Los ingredientes de éste producto:

1. No se encuentran incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1829/2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
2. Que la eventual contaminación accidental por OGM que pudiera existir no supera el valor del 0.9%, tal como establece el Reglamento antes citado.
3. No han sido irradiados
4. Que presentan ausencia de metales pesados
5. El producto cumple con las especificaciones del Reglamento (CE) Nº 396/2005 sobre límites máximos de residuos plaguicidas.

6. Que presentan ausencia de:

Cereales que contengan gluten y productos derivados
Crustáceos y productos a base de crustáceos
Huevos y productos a base de huevo
Pescado y productos a base de pescado
Cacahuets y productos a base de cacahuets
Soja y productos a base de soja
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
Frutos de cáscara: almendras, nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de Macadamia y nueces de Australia y productos derivados
Apio y productos derivados
Mostaza y productos derivados
Granos de sésamo y productos a base de sésamo
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm
Altramuces y productos derivados
Moluscos y productos derivados