



FICHA TÉCNICA

Pimiento rojo entero 3 kg

Código: 13005

Código EAN: 8427754130050

F.C: 11/06/2019

F.R: 20/05/2025



1. DEFINICIÓN:

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.

2. COMPOSICIÓN:

Tiras de pimiento rojo	58.00%
Agua	41.40%
Sal	0.40%
Acido Citrico (E-330)	0.20%

3. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:

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 75%) la vida útil es de 3 años desde fecha de fabricación.

4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y RECOMENDACIONES DE USO:

Evitar exposición a la luz, conservar a temperatura ambiente, en lugar fresco y seco. Una vez abierto consumir o conservar en recipiente no metálico en frigorífico máximo 3 días.

5. INFORMACION DIETETICA

Producto sin conservantes ni colorantes. Producto Apto para dietas vegetarianas

6. CARACTERISTICAS DEL CIERRE

Porcentaje mínimo de superposición 45%

Porcentaje mínimo de compacidad 80%

7. STANDARD DE CALIDAD

ENVASE	3 KG
PESO NETO(G)	2500
PESO ESCURRIDO (G)	1450
ESPACIO DE CABEZA (MM) <	10
VACIO (CM Hg)	>10
pH	4.0 ± 0.3
OLOR	TÍPICO
COLOR	ROJO UNIFORME
TEXTURA	FIRME
SABOR	TÍPICO

8. Nutricional (Valor medio g/100g):

Según el reglamento CE 1169/2011

Valor energético	92 kJ
	22 Kcal
Grasas	<0.5 g
de las cuales saturadas	0.1 g
Hidratos de carbono	4.2 g
de los cuales azúcares	2.6 g
fibra alimentaria	1.2 g
Proteínas	0.7 g
Sal	0.4 g

9. MINERALES Y VITAMINAS (Valor medio/100g)

SODIO (mg)	150
CALCIO (mg)	20
HIERRO (mg)	0,4
VIT. A (IU)	520
VIT. C (mg)	45
VIT. D (mg)	<0.5
POTASIO (mg)	100

10. ANALISIS MICROBIOLÓGICO

INCUBACION A 37°C DURANTE 7 DÍAS (AFNOR V08-408) SIN ALTERACIÓN

11. CUMPLIMIENTO REGULATORIO

No contiene ni ha sido fabricado con productos OMG.

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).

12. CERTIFICADO DE ALÉRGENOS:

Sustancias o productos que causan alergia o intolerancia (Reglamento 1169/2011. Anexo II)	Presencia en el producto	
	SI	NO
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridadas)		x
Crustáceos o productos a base de crustáceos		x
Huevos y productos a base de huevos		x
Pescado y productos a base de pescado		x
Cacahuets y productos a base de cacahuets		x
Soja y productos a base de soja, salvo aceites y grasas de semilla de soja totalmente refinados		x
Leche y derivados (incluido lactosa)		x
Frutos de cáscara: almendra, avellanas, nueces...		x
Apio y derivados		x
Mostaza y derivados		x
Granos de sésamo y productos a base de grános de sésamo		x
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/L o 10mg/Kg en términos de SO ₂ Total		x
Altramuces y derivados		x
Moluscos y derivados		x