



# FICHA TECNICA

Pimiento Entero Extra 3kg

Código: 13005

Código EAN: 8427754130050



## 1. DEFINICIÓN

Son las conservas de pimiento rojo obtenidas a partir de frutos de *Capsicum Annum L.*, pelados, desprovistos de corazón, cáliz, pedúnculo y prácticamente libre de semillas, y envasados 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

Pimiento Rojo Entero	67.50%
Agua	31.95%
Sal	0.35%
Acido Citrico (E-330)	0.20%

## 3. INFORMACIÓN FÍSICO-QUÍMICA

Envase	3kg
Peso Neto (gr)	2500
Vacio (cm)	>10
Espacio de cabeza (mm)	2-10
Peso Escurrido (gr)	1650
pH	4.0 ± 0.3

## 4. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

De acuerdo a las normas de exportación de conservas vegetales O.M. Ministerio de Economía y Hacienda de febrero de 1984 B.O.E. nº54 de marzo.

### 4.1 Características organolépticas y tolerancias de defectos de calidad

Olor	Tipico del producto
Color	Rojo uniforme propio del fruto maduro. Sin partes amarillas
Textura	Típico
Sabor	Típico del producto

#### 4.2 Nutricional (Valor medio g/100g)

Valor energético	109 kJ
	26 kcal
Grasas	0.2 g
de las cuales saturadas	0 g
Carbohidratos	4.5 g
de los cuales azúcares	2 g
Fibra alimentaria	1.5 g
Proteínas	0.8 g
Sal	0.4 g

#### 4.3 Minerales/Vitaminas (Valor medio mg/100g)

Sodio	150
Calcio	20
Hierro	0.4
Vit. A (IU)	520
Vit. C	45

#### 4.5 Parámetros microbiológicos

Incubación a 37°C durante 7 días	Sin alteración
Aerobios Mesófilos	<10 ufc/gr
Listeria Monocitogenes	Ausencia /25g
Salmonellae SPP	Ausencia /25g
Staphylococcus Coagulasa +	< 100 ufc/gr
E. Coli	<10 ufc/gr
Coliformes totales	<10 ufc/gr
Mohos y Levaduras	<100 ufc/gr

## 5. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Limpio, libre de defectos e impurezas

Envase Hojalata  
Tipo Electrolítica con barniz porcelana interior

## 6. 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 65%). La vida útil es de 3 años desde fecha de fabricación.

Una vez abierto consumir o conservar en recipiente no metálico en frigorífico durante un periodo máximo de 3 días.

## 7. INFORMACIÓN 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 híbridas)		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 <sub>2</sub> Total		x
Altramuces y derivados		x
Moluscos y derivados		x