



FICHA TECNICA

Pimiento Piquillo 18/22

Código: 13101

Código EAN: 8427754131019



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pimientos del piquillo enteros extra.

Categoría - Calidad: EXTRA.

Origen: Producto originario de PERU

1.1 Ingredientes

Pimientos del piquillo, agua, azúcar, sal, acidulante,; ácido cítrico y endurecedor: cloruro de calcio.

1.2 Envase

425

Latón (hojalata) 1/2kg

1.3 Pesos

PESO NETO

400g

PESO ESCURRIDO

350g

2. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES POR 100G	
VALOR ENERGÉTICO	143 kJ/ 34kcal
GRASAS	0
De las cuales saturadas	0
HIDRATOS DE CARBONO	7.3
De los cuales azúcares	6.1
FIBRA ALIMENTARIOA	1.1
PROTEÍNAS	0.6
SAL	0.60

3. ESPECIFICACIONES DE LAS VARIABLES FISICO QUÍMICAS

- pH: 4.10 - 4.30
- °Brix: 7 - 9ª
- % Sal: 0.7 - 0.9 %
- Unidades: 18 - 22
- Consistencia: Firme en un 90%
- Uniformidad: 1 - 1.5
- N° de semillas: Ptomedio de 6, por pieza o 100g de PNE.
- Máximo de piel quemada: 1 cm por pieza o 100g.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANILÉOTICAS

- Color: Rojo uniforme propio del frito maduro sin presencia de partes amarillas.
- Textura y consistencia: Firme
- Sabor y Aroma: Típico con ausencia de sabores y olores extraños o anormales.

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto comercialmente estéril

6. ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Almacenar en lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener en refrigeración en recipiente no metálico, consumir antes de 5 días

Vida útil: 4 años a partir de la fecha de elaboración.

7. INFORMACIÓN SOBRE LA OGM

Este artículo no está fabricado con productos o derivados de Organismos Genéticamente Modificados.

8. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Este artículo no contiene sustancias o productos que causan alergias e intolerancia, según anexo II Reglamento 1169/2011.