



FICHA TÉCNICA

Piquillo relleno de bacalao

250 ml

Código: 3138

Código EAN: 8427754031388

F.C: 24/03/2025



1. DESCRIPCIÓN

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao.

Fabricado en España.

2. INGREDIENTES

Pimiento del Piquillo (33%). Tomate, leche (**LACTOSA**), **bacalao** (8%) (**PESCADO**), cebolla, harina de trigo (**GLUTEN**), aceite de girasol, vino blanco, azúcar, sal, ajo, almidón modificado de maíz, especias, acidulante: ácido cítrico. 20% de bacalao en la pasta de relleno.

3. DATOS DE CALIDAD

TIPO DE ENVASE: Lata metálica, rectangular fiesta alto 250 con fácil apertura.

CONTENIDO	250 ml	CONSUMO PREFERENTE	5 años
PESO NETO	220 g	UNIDADES	3/4
FORMATO	Fiesta alto	PESO BRUTO	323 g

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Unidades: 3-5

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Típico

Textura: Típica

Sabor y aroma: Típicos con ausencia de sabores y olores extraños o anormales.

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto comercialmente estéril. Incubación del producto 7 días a 55°C y a 37°C. El producto se considera estable cuando se cumplen los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del periodo de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia del pH < 0.5 unidades en relación al testigo.

6. ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Almacenar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en refrigeración en recipiente no metálico, consumir antes de 2 días.

Vida útil: 5 años

7. CONDICIONES DE USO

Vierta el contenido de la lata en un recipiente apto para microondas, tapar y calentar al máximo de potencia durante 2 minutos aproximadamente.

8. ETIQUETADO

Según la normativa específica vigente y (Reglamento UE 1169/2011).

9. VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	POR 100 g
VALOR ENERGÉTICO	383 kJ/ 91 kcal
GRASAS (g) De las cuales saturadas (g)	4.3 g 0.8 g
HIDRATOS DE CARBONO (g) De los cuales Azúcares (g)	11 g 3.9 g
PROTEÍNAS (g)	2.4 g
SAL (g)	0.90 g

10. 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).

ALÉRGENO:	SI	NO
Materias de base o sus derivados *		
CEREALES QUE CONTENGAN GLÚTEN (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	X	
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 ₂		X

* Excepto la lista de sustancias excluidas en el Reglamento 1169/2011

11. INFORMACIÓN SOBRE OMG

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