



FICHA TÉCNICA

Piquillo entero al ajo
314 ml

*Whole Piquillo Peppers with Garlic
314 ml*

Código: 3139

Código DUN: 8427754031395

F.C.: 22/01/2026



1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT NAME:

Pimientos del piquillo enteros con ajo
Whole Piquillo Peppers with Garlic

Categoría: Extra
Category: Extra

Tipo de envase y formato: frasco, cilíndrico, S314
Container type and format: jar, cylindrical, S314

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Son los pimientos en conserva obtenidos a partir de frutos enteros, frescos, sanos y limpios de la planta *Capsicum Annuum L.*, introducidos en un envase herméticamente cerrado y sometidos a un tratamiento térmico que asegura la esterilidad industrial del producto. Producto originario de Perú.

*These are canned peppers made from whole, fresh, healthy, and clean fruits of the *Capsicum annuum L.* plant, placed in an airtight container and subjected to a heat treatment that ensures the product's industrial sterility. Product of Peru.*

3. LISTA DE INGREDIENTES / LIST OF INGREDIENTS:

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

Piquillo peppers, water, sugar, salt, garlic, firming agent: calcium chloride, and acidulant: citric acid.

4. FORMATO Y PRESENTACIÓN / FORMAT AND PRESENTATION:

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION	Capacidad Nominal <i>Nominal Capacity</i> (ml)	Peso Neto <i>Net Weight</i> (g)	Peso Neto Escurrido <i>Drained Net Weight</i> (g)
Entero con ajo Frasco S314 <i>Whole with garlic Jar S314</i>	314	290	220

5. VALORES NUTRICIONALES / NUTRITIONAL VALUES:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION	POR 100 g / PER 100 g
VALOR ENERGÉTICO / ENERGY	136 kJ / 32 kcal
GRASAS / FAT (g) De las cuales saturadas / Of which saturated (g)	<0.5 <0.1

HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATES (g)	6.0
De los cuales Azúcares / Of which sugars (g)	6.0
PROTEÍNAS / PROTEINS (g)	1.4
FIBRA ALIMENTARIA / FIBER (g)	1.5
SAL / SALT (g)	1.3

6. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD / QUALITY REQUIREMENTS AND TOLERANCES:

FACTORES / FACTORS	EXTRA
Color rojo / Colour red	Rojo uniforme propio del fruto. <i>The fruit's characteristic uniform red color.</i>
Color verde / Colour green	Sin partes amarillas. <i>No yellow parts.</i>
Consistencia / Consistency	Firme en un 90% <i>90% firm</i>
Uniformidad / Uniformity	
· Enteros / Wholes	1 - 1.5
Número de semillas por pieza o 100 g de producto escurrido. / Number of seeds per piece or per 100 g of drained product.	Promedio de 6 <i>Average of 6</i>
Máximo de piel quemada por pieza o 100 g de producto escurrido. / Maximum amount of burnt skin per piece or per 100 g of drained product.	1 cm ²

7. CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

- Color / Colour: Característico / Characteristic
- Olor / Smell: Típico / Typical
- Sabor / Flavor: Típico / Typical
- Textura / Texture: Firme / Firm

8. CARÁCTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES:

pH < 4,6

Vacío / Empty: presencia / presence

Seguridad de cierre Envase vidrio: Distancia de seguridad del cierre > 1,5 mm

Locking mechanism Glass container: Safety clearance from the closure > 1.5 mm

Espacio libre de cabeza en el envase

Headspace in the container

< 10% de la altura total del envase para envases con capacidad 225-1700 ml

< 10% of the total height of the container for containers with a capacity of 225–1,700 ml

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:

Producto esterilizado, con esterilización técnica o industrial (C.A. Español Cap. V, Apdo. 2.05.07).

Producto estable según norma AFNOR NF V 08-408.

Sterilized product, using technical or industrial sterilization (Spanish General Regulations, Chapter V, Section 2.05.07).

Stable product in accordance with AFNOR standard NF V 08-408.

Determinaciones microbiológicas *Microbiological tests*

Mesófilos aerobios <i>Aerobic mesophiles</i>	< 1 ufc/g	
Mesófilos anaerobios <i>Mesophilic anaerobes</i>	< 1 ufc/g	
Clostridium sulfito-reductores <i>Sulfite-reducing Clostridium</i>	< 1 ufc/g	Sólo en conservas pH ≥ 4,6 / <i>Only in canned products with a pH ≥ 4.6</i>
Mesófilos ácido lácticos <i>Lactic acid mesophiles</i>	< 1 ufc/g	Sólo en conservas pH < 4,6 / <i>Only in canned products with a pH < 4.6</i>
Mohos y levaduras <i>Molds and yeasts</i>	< 1 ufc/g	Sólo en conservas pH < 4,6 / <i>Only in canned products with a pH < 4.6</i>
Termófilos aerobios <i>Aerobic thermophiles</i>	< 1 ufc/g	
Termófilos anaerobios <i>Anaerobic thermophiles</i>	< 1 ufc/g	

10. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS / ALLERGEN INFORMATION:

Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias y sobre cuya presencia en los alimentos deberán informarse. (Según anexo II Reglamento 1169/2011).

Substances or products that cause allergies or intolerances and whose presence in foods must be disclosed. (According to Annex II of Regulation 1169/2011).

ALÉRGENO / ALLERGEN:	SI / YES	NO
Materias de base o sus derivados * / <i>Raw materials or their derivatives *</i>		
CEREALES QUE CONTENGAN GLÚTEN (es decir: trigo, cebada, avena, centeno, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados. <i>CEREALS CONTAINING GLUTEN (i.e., wheat, barley, oats, rye, spelt, kamut, or their hybrid varieties) and products derived from them.</i>		X
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos <i>SHELLFISH and shellfish products</i>		X
HUEVOS y productos a base de huevos <i>EGGS and egg products</i>		X
PESCADO y productos a base de pescado <i>FISH and fish-based products</i>		X
CACAHUETES y productos a base de cacahuets <i>PEANUTS and peanut-based products</i>		X
SOJA y productos a base de soja (excepto aceite refinado) <i>SOYBEANS and soy-based products (except refined oil)</i>		X
LECHE y derivados (incluída la lactosa) <i>Milk and dairy products (including lactose)</i>		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>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados <i>Tree nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), Brazil nuts, pecans, pistachios (Pistacia vera), macadamia nuts, and Australian nuts (Macadamia ternifolia), and products derived therefrom</i>		X
APIO y productos derivados <i>CELERY and celery products</i>		X
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces <i>LUPIN BEANS and lupin-based products</i>		X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos <i>SHELLFISH and shellfish products</i>		X
MOSTAZA y productos derivados <i>MUSTARD and mustard products</i>		X
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo <i>SESAME SEEDS and sesame seed products</i>		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ <i>Sulfur dioxide and sulfites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/liter, expressed as SO₂</i>		X

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

** Except for the list of excluded substances in Regulation 1169/2011*

INFORMACIÓN SOBRE OGM / INFORMATION ABOUT GMOs:

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

Producto libre de gluten, apto para celíacos.

This product does not contain any genetically modified organisms or their derivatives.

Gluten-free product, suitable for people with celiac disease.

11. ETIQUETADO / LABELED:

Todos los envases presentan etiquetas en las que consta la información exigida por el Reglamento (CE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y posteriores modificaciones.

All packages bear labels containing the information required by Regulation (EU) No. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of October 25, 2011, on the provision of food information to consumers, as amended.

12. TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL / TRANSPORTATION, STORAGE, AND SHELF LIFE:

Consumir preferentemente antes de 5 años a partir de la fecha de fabricación.

Una vez abierto el envase, mantener en refrigeración y consumir antes de 5 días.

Conservar el producto en lugar seco, fresco y evitando la exposición a la luz solar directa.

Transportar en condiciones de higiene y estiva adecuadas, ausencia de plagas y separación por tipos de productos alimenticios.

Best before 5 years from the date of manufacture.

Once opened, keep refrigerated and consume within 5 days.

Store the product in a cool, dry place, away from direct sunlight.

Transport under proper hygiene and stowage conditions, free from pests, and separated by food product type.

13. RADIACIONES IONIZANTES (RI) / IONIZING RADIATION (IR):

Este producto no ha sufrido radiaciones ionizantes.

This product has not been exposed to ionizing radiation.

14. PRESENCIA DE SUSTANCIAS CONTAMINANTES Y LMR PESTICIDAS / PRESENCE OF CONTAMINANTS AND PESTICIDE MRLs:

El producto cumple con lo establecido en los correspondientes Reglamentos Europeos (UE) en los que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y los que se establecen los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos.

The product complies with the relevant European Union (EU) regulations that set the maximum levels of certain contaminants in food products and establish maximum limits for pesticide residues in food.