

	FICHA TÉCNICA	Doc: FT-PIQ-1	Hoja: 1 de 2
	PIMIENTO DEL PIQUILLO ECO	Revisión: 6	Fecha: 19/01/2017

DENOMINACION LEGAL: PIMIENTOS DEL PIQUILLO DE AGRICULTURA ECOLÓGICA, ENETEROS, EXTRA

DESCRIPCIÓN: Los pimientos del piquillo de las huertas lodosanas, asados con llama directa son pelados uno a uno y repasados artesanalmente sin lavarlos ni sumergirlos en agua ni sustancia química alguna, manteniendo así todas sus propiedades y su sabor genuino. Para conseguir su conservación se somete a un tratamiento térmico adecuado que garantiza la esterilidad comercial del producto.

INGREDIENTES

Pimiento del piquillo de agricultura ecológica, sal y corrector de la acidez: ácido cítrico.

FORMATOS Y PRESENTACION

Envase de vidrio 250 de capacidad con tapa oro viejo.

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

FORMATO	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	Nº FRUTOS	CATEGORIA	pH
250 ml	215 g	205 g	8/18	EXTRA	< 4,6

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

- Color: Rojo uniforme propio del fruto maduro. Sin presencia de partes amarillas
- Sabor: Típico
- Olor: Típico
- Textura: Típico

INFORMACION NUTRICIONAL (por 100 gramos de producto)

Valor energético	297,5 kJ ; 71,7 kcal	Hidratos de carbono	10 g
Grasas	< 0,5 g	– de los cuales azúcares	6,9 g
– de las cuales saturadas	< 0,5 g	Sal	0,6 g
Proteínas	1,7 g	Fibra alimentaria	2,8 g

ALÉRGENO Y OGM's

Producto libre de alérgenos y OGM's

INFORMACION MICROBIOLÓGICA

• Mesófilos aerobios	<10 ufc/g	• Mohos y levaduras	<10 ufc/g
• Mesófilos anaeróbios	<10 ufc/g	• Termófilos aeróbios	<10 ufc/g
• Lactobacilos	<10 ufc/g	• Termófilos anaeróbios	<10 ufc/g

INFORMACION COMPLEMENTARIA DEL PRODUCTO:

• Origen:	Producto de España. Producto elaborado y cultivado en Navarra
• Fecha de consumo preferente:	5 años a partir de la fecha de fabricación.
• Descripción del lote:	Fecha de consumo preferente
• Tratamiento térmico:	Pasteurización
• Condiciones de almacenamiento y transporte:	Mantener en lugar fresco y seco a Tª ambiente.
• Conservación una vez abierto:	Una vez abierto, mantener en producto en refrigeración hasta 5 días.
• Modo de empleo:	Recomendable calentar antes de consumir.
• Población de destino:	Población en general

	FICHA TÉCNICA	Doc: FT-PIQ-1	Hoja: 2 de 2
	PIMIENTO DEL PIQUILLO ECO	Revisión: 6	Fecha: 19/01/2017

LEGISLACION APLICABLE

- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.
- Orden de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales.
- Reglamento (CE) nº 889/2008 de la COMISION de 5 de Septiembre de 2008 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del -Reglamento (CE) nº834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.

OBSERVACIONES

Los datos que aparecen en este documento son meramente informativos.
El producto cumple en todo caso con la legislación vigente.

Aprobado por:



Laura Martínez
Rble. de Calidad



Polígono Industrial El Ramal, nº 19
31580 Lodosa - Navarra - Spain
Tel.: +34 948 693 631
Fax: +34 948 694 833