

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

DENOMINACION LEGAL: PIMIENTOS DEL PIQUILLO DE AGRICULTURA ECOLÓGICA, TIRAS, PRIMERA

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 212 de capacidad con tapa oro viejo.

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

| FORMATO | PESO NETO | PESO ESCURRIDO | CATEGORIA | pH |
|---------|-----------|----------------|-----------|-------|
| 212 ml | 185 g | 170 g | PRIMERA | < 4,6 |

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

- Color: Rojo pálido uniforme. Sin presencia de partes verdes.
- 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
- Mesófilos anaeróbios <10 ufc/g
- Lactobacilos <10 ufc/g
- Mohos y levaduras <10 ufc/g
- Termófilos aeróbios <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 |

LEGISLACION APLICABLE

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

-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