

	Ficha técnica interna para producto acabado
<b>Pimiento Estándar</b>	
Rev: 1 Código: FT-T06	Fábrica: <b>Alhóndiga la Unión (ES2)</b>
Fecha: 07-03-2022	Cliente /Mercado de destino: <b>Estándar</b>
<b>Razón de la revisión:</b> ficha técnica nueva.	

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

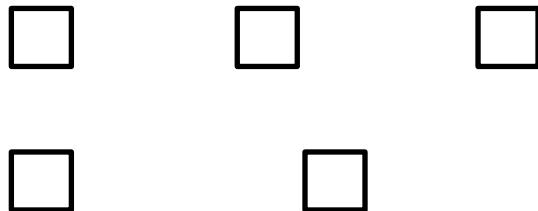
El Pimiento será fresco y limpio. Durante el proceso, el pimiento se corta en rodajas de acuerdo a la última versión del anexo de características de producto. Se enfriá y ultracongelado hasta alcanzar una temperatura inferior a -18 °C en su interior.

<b>Ingredientes</b>	100% Pimiento sin aditivos alimentarios.
<b>Origen de la materia prima</b>	España
<b>Condiciones de cultivo</b>	Certificado con Global GAP.
<b>Nombre científico</b>	<i>Capsicum annuum</i>

#### TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

La temperatura del producto debe ser -18 °C o inferior durante el transporte y el almacenamiento. No se puede almacenar con alimentos de olor fuerte como pescado, etc.

#### OPCIONES DE FORMATO



#### PESO NETO

Conforme a la Directiva 76/211/CEE, siempre garantizando que el valor medio del lote será superior al peso neto de la unidad de venta marcada anteriormente.

#### ENVASE Y EMBALAJE

<b>Material de la bolsa</b>	PET+PEBD EVOH De acuerdo a la última actualización de la ficha técnica del plástico de embolsado
<b>Material de la bandeja</b>	PET De acuerdo a la última actualización de la ficha técnica de bandeja.

	Ficha técnica interna para producto acabado
<b>Pimiento Estándar</b>	
Rev: 1 Código: FT-T06	Fábrica: <b>Alhóndiga la Unión (ES2)</b>
Fecha: 07-03-2022	Cliente /Mercado de destino: <b>Estándar</b>
<b>Razón de la revisión:</b> ficha técnica nueva.	

<b>Film de sellado de la bandeja</b>	Film OPP - PE/EVOH/PE. De acuerdo a la última actualización de la ficha técnica de film de sellado.
<b>Medidas de la bandeja</b>	252 mm largo x 182 mm ancho x (80-150) mm alto
<b>Medidas de la bolsa</b>	Según peso
<b>Material de la caja</b>	Cartón ondulado formado por papeles exterior e interior kraft y papeles interiores semiquímicos para la onda. Espesor cartón: $\geq 4,2$ mm y $\leq 5$ mm.
<b>Combinación unidades/caja</b>	Según peso
<b>Medidas de la caja</b>	396 mm largo x 296 mm ancho x (360-250) mm alto.
<b>Tipo de pallet</b>	Europeo (marcado EUR)
<b>Material del pallet</b>	Madera tratada según reglamentación sanitario ISPM15.
<b>Paletización</b>	Base: 8 cajas Altura: 5-7 cajas Peso neto: Según peso

## VIDA ÚTIL

12 meses a partir de la fecha de procesado.

## CALIDAD ORGANOLÉPTICA

Apariencia	Color de la piel característico según producto, sin cambios de tonalidad
Sabor	Sabor característico del pimiento Dulzor $\geq 4$ °Brix. Ausencia de sabores extraños
Pérdida de jugo	$\leq 3\%$ después de 2h de descongelado a una temperatura ambiente de $20^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ . Pérdida de jugo inapreciable después de 24h de descongelación a una temperatura de $4^{\circ}\text{C}$ y recoger la cantidad de jugo perdido después de 20 minutos de escurrir.
Textura	Crujiente. No debe ser esponjoso. La piel debe permanecer adherida a la pulpa, sin desprendimiento de ésta.

	Ficha técnica interna para producto acabado
<b>Pimiento Estándar</b>	
Rev: 1 Código: FT-T06	Fábrica: <b>Alhóndiga la Unión (ES2)</b>
Fecha: 07-03-2022	Cliente /Mercado de destino: <b>Estándar</b>
<b>Razón de la revisión:</b> ficha técnica nueva.	

### ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

Microorganismos	n	c	m	M	Frecuencia mínima de análisis
<i>E. coli</i> *	5	2	$10^2$ ufc/g	$10^3$ ufc/g	Por lote
<i>L. monocytogenes</i> *	5	0	No detectado en 25 g		Por lote
<i>Salmonella spp.</i> *	5	0	No detectado en 25 g		Por lote
Aerobios totales en producto congelado	5	0	< $3 \times 10^5$ ufc/g		Por lote

\* De acuerdo al Reglamento (EC) 2073/2005.

n = número de unidades que componen la muestra.

c = número de muestras que dan valores entre m y M.

### CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS

- Los niveles de contaminantes no superarán los límites fijados en las siguientes legislaciones:
  - Unión Europea: Reglamento (CE) 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, así como sus actualizaciones.
  - Adicionalmente, los niveles de mercurio y arsénico no superarán los niveles fijados a continuación.
- Los residuos de plaguicidas no superarán los límites fijados en las siguientes legislaciones:
  - Unión Europea: Reglamento (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos, así como sus actualizaciones.
  - Estados Unidos: "Code of Federal Regulations (CFR) Title 40, Part 180" relativo a las tolerancias y exenciones sobre residuos químicos de plaguicidas en alimentos, y sus actualizaciones.
  - Australia y Nueva Zelanda: "Food Standards Code, Schedule 20: Maximum residue limits", y sus actualizaciones.
  - Corea del Sur: "Food Code 2019" sobre límites de residuos de plaguicidas y aquellos establecidos en el "Annex 4 of Korean Food Code 2019", y sus actualizaciones.
  - Unión Económica Euroasiática: regulación técnica "TR CU 021/2011" sobre seguridad alimentaria, y sus actualizaciones.
  - Israel: "Public Health Regulations (Food) (Pesticide Residues), 2017" o según lo estipulado en el Codex Alimentarius, y sus actualizaciones.
  - Consejo de Cooperación del Golfo: Regulación "UAE.S GSO 383/1944 partes 1 y 2", y sus actualizaciones.

	Ficha técnica interna para producto acabado
<b>Pimiento Estándar</b>	
Rev: 1 Código: FT-T06	Fábrica: <b>Alhóndiga la Unión (ES2)</b>
Fecha: 07-03-2022	Cliente /Mercado de destino: <b>Estándar</b>

Razón de la revisión: ficha técnica nueva.

- Canadá: Regulación “Pest Control Products Act” y “Pest Control Products Regulations”, y sus actualizaciones, que establece unos límites de residuos máximos (MRL) y mantiene una base de datos detallada en el “Health Canada’s Pest Management Regulatory Agency (PMRA)”.

Análisis	Límites	Frecuencia mínima de análisis <sup>1</sup>
<b>Metales pesados</b>	Plomo: < 0,10 mg/kg Cadmio: < 0,050 mg/kg Mercurio < 0,03 mg/kg Arsénico < 1,0 mg/kg	Por lote
<b>Plaguicidas</b>	De acuerdo a las legislaciones mencionadas	Por lote
<b>Cloratos y percloratos</b>	Cloratos: < 0,1 mg/kg * Percloratos: < 0,05 mg/kg **	Por lote
<b>Amonios cuaternarios:</b> Didecyldimethylammonium chloride (DDAC) y Benzalkonium chloride (BAC)	≤ 0,1 mg/kg ***	Por lote

\* Conforme con el Reglamento (EC) 396/2005, y sus actualizaciones.

\*\* Conforme con el Reglamento (EC) 1881/2006, y sus actualizaciones.

\*\*\* Conforme con el Reglamento (EC) 396/2005, y sus actualizaciones.

<sup>1</sup> Las frecuencias hacen referencia a todos los productos de la campaña.

## INFORMACIÓN SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS

El producto no contiene ingredientes alérgenos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alérgeno según lo establecido en las siguientes legislaciones:

- Unión Europea: Reglamento (EU) No 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y sus actualizaciones.
- Estados Unidos: regulación No. 6 año 2017 sobre la información de los alimentos subministrados al consumidor, y sus actualizaciones.
- Australia y Nueva Zelanda: “Food Standards Code, Standard 1.2.3” sobre requisitos de información, y sus actualizaciones.
- Corea del Sur: “Food Labelling Standards (No. 2016-45, 2016.6.13)”, y sus actualizaciones.
- Unión Económica Euroasiática: regulaciones técnicas del documento “Customs Union Food Products Labeling TR CU 022/2011”, y sus actualizaciones.
- Israel: “Public Health Regulations (Food) (Gluten Marking), 1996”, y sus actualizaciones.
- Canadá: “Food and Drugs Regulations”, y sus actualizaciones.

	Ficha técnica interna para producto acabado
<b>Pimiento Estándar</b>	
Rev: 1 Código: FT-T06	Fábrica: <b>Alhóndiga la Unión (ES2)</b>
Fecha: 07-03-2022	Cliente /Mercado de destino: <b>Estándar</b>
<b>Razón de la revisión:</b> ficha técnica nueva.	

#### ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

El producto se ha desarrollado siguiendo técnicas de selección clásica, sin aplicar técnicas de ingeniería genética, y cumple con el Reglamento (CE) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y el Reglamento (CE) 1830/2003 relativo a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de organismos modificados genéticamente.

#### OTROS REQUISITOS

#### COMENTARIOS ADICIONALES

- La materia prima debe ser conforme con la última versión de la “Ficha de materia prima de tomate”.
- Tener en cuenta el reglamento (EC) 1881/2006, y sus actualizaciones, en el que se establece un límite de residuo de melanina de 2,5 mg/kg en el producto acabado.
- La ficha técnica incluye la nueva actualización del Reglamento (EC) 1881/2006, por el que se establecen nuevos límites de cadmio.