

<b>CODIGO</b>	CPA1500	-	Nº unidades por caja: 2/ 8/ 2, nº cajas por capa: 6, nº capas por palet: 15 y nº cajas por palet: 90.
<b>PRODUCTO:</b>	PADRÓN		
<b>CATEGORÍA:</b>	PIMIENTO PADRÓN, FRITO EN ACEITE DE GIRASOL Y ULTRACongelado.		
<b>INGREDIENTES</b>			
Pimientos y aceite de girasol. Puede contener trazas de gluten.			
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS Y OGM's.</b>			
Puede contener trazas de gluten, no contiene OGM's.			
<b>DECLARACIONES OBLIGATORIAS</b>			
Una vez descongelado, no volver a congelar, mantener en refrigeración y consumir en 3 días.			
<b>CONSEJOS DE CONSERVACIÓN</b>			
Producto ultracongelado, mantener por debajo de - 18 °C.			
<b>VIDA ÚTIL</b>			
3 años desde su fecha de fabricación.			
<b>CADUCIDAD / LEYENDA</b>			
Consumir preferentemente antes del: DD-MM-AA			
<b>MODO DE EMPLEO</b>			
-Microondas: Sin descongelar, colocar unos pimientos en un plato y calentar a potencia máxima varios minutos. Salar al gusto. -Freidora o sartén: Calentar los pimientos sin descongelar varios minutos. Salar al gusto. -Horno: Sin descongelar, calentar varios minutos los pimientos en una sartén. Salar al gusto.			
<b>PRESENTACIÓN</b>			
Bolsas de 100, 300 y 1500 g termosellada personada o anónima..			
<b>MARCADO DE LOTE</b>			
XDDDA (siendo X número correlativo de fabricación del día; DDD: día juliano de fabricación; AA los dos últimos dígitos del año en curso).			
<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</b>			
<b>ASPECTO</b>	Pimientos padrón fritos		
<b>COLOR</b>	Verde intenso, algo dorado y brillante		
<b>TEXTURA</b>	Tierna		
<b>OLOR</b>	Aroma agradable		
<b>SABOR</b>	Sabroso, picante y agradable.		
<b>EMBALAJE Y PALETIZACIÓN</b>			
DIMENSIONES DE UNIDAD:	100/ 300/ 1500 g por bolsa		
PESO NETO UNIDAD:	100/ 300/ 1500 g (respectivamente)		
UNIDADES POR CAJA:	2/ 8/ 2 (respectivamente)		
UNIDADES DE VENTA:	Caja.		
PESO NETO CAJA:	200/ 2400/ 3000kg (respectivamente)		
PALETIZACIÓN:	PALET EUROPEO 80 X 120.		

<b>CUERPOS EXTRAÑOS</b>	
Ausencia de partículas metálicas mayores que patrones.	
<b>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	
MICROORGANISMO	TOLERANCIA
<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc/g
<i>Staphilococcus aureus</i>	< 100 ufc/g
<b>CARACTERISTICAS FÍSICO - QUÍMICAS</b>	
PARAMETRO	VALOR
Concentración de capsaicina (picante)	10-20 %
PARAMETRO	VALOR
Plomo	0,05 mg/kg
Cadmio	0,020 mg/kg
Mercurio	0,01 mg/kg
Perclorato	0,05 mg/kg
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	
PARÁMETRO	VALOR
Valor energético	477 kJ / 114 Kcal
Grasas	7,67
de las cuales saturadas	1,15
Hidratos de carbono	7,87
de los cuales azúcares	1,80
Proteínas	3,30
Sal	0,00
<b>Nº DE REGISTRO SANITARIO</b>	
ES 26.08778/BU CE	

