

	FICHA TÉCNICA	Edición: 4 Fecha: 07/03/2022. Página 1 de 2
	PRODUCTO: CAPIROTES.	

CODIGO	
PRODUCTO:	CAPIROTES
CATEGORÍA:	GUINDILLAS VERDES REBOZADAS, PREFRITAS Y ULTRACONGELADAS.

INGREDIENTES
Guindillas verdes, rebozado (harina de trigo , almidón de maíz, sal, impulsor químico E-450i, E-500ii, estabilizante E-471, potenciador del sabor E-102, pan rallado (gluten)), agua y aceite de girasol.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS Y OGM's.
Contiene gluten, no contiene OGM's.

DECLARACIONES OBLIGATORIAS
Una vez descongelado, no volver a congelar.

CONSEJOS DE CONSERVACIÓN
Producto ultracongelado, mantener por debajo de - 18 °C.

VIDA ÚTIL
24 meses desde su fecha de fabricación.

CADUCIDAD / LEYENDA
Consumir preferentemente antes del: DD-MM-AA

MODO DE EMPLEO
Freidora o sartén: freír sin descongelar, en abundante aceite a 180 °C, varios minutos.

PRESENTACIÓN
Bolsa de 1000 g termosellada personada o anónima.

MARCADO DE LOTE
XDDDA (siendo X número correlativo de fabricación del día; DDD: día juliano de fabricación; AA los dos últimos dígitos del año en curso).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
ASPECTO	Guindilla rebozada.
COLOR	Amarillo intenso, brillante
TEXTURA	Crujiente al paladar
OLOR	Aroma agradable
SABOR	Ligeramente sabrosa y agradable, con toque a guindilla.

EMBALAJE Y PALETIZACIÓN	
DIMENSIONES DE UNIDAD:	1000 g por bolsa
PESO NETO UNIDAD:	1000 g
UNIDADES POR CAJA:	2
UNIDADES DE VENTA:	Caja.
PESO NETO CAJA:	2 kg
PALETIZACIÓN:	PALET EUROPEO 80 X 120.
- Nº unidades por caja: 2, nº cajas por capa: 6, nº capas por palet: 15 y nº cajas por palet: 90.	

CUERPOS EXTRAÑOS
Ausencia de partículas metálicas mayores que patrones.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
MICROORGANISMO	TOLERANCIA
<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 ufc/g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS	
PARAMETRO	TOLERANCIA
pH	7 ± 1
Acidez (% ácido oleico)	0,14 ±1
Plomo	0,05 mg/kg
Cadmio	0,020 mg/kg
Cadmio (berenjenas)	0,030 mg/kg
Mercurio	0,01 mg/kg
Perclorato	0,05 mg/kg

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
PARÁMETRO	VALOR
Valor energético	1057 kj / 253 Kcal
Grasas	16,25
de las cuales saturadas	2,44
Hidratos de carbono	22,77
de los cuales azúcares	5,24
Proteínas	4,00
Sal	0,02

Nº DE REGISTRO SANITARIO
ES 26.08778/BU CE



FOTO DE PRODUCTO TERMINADO

