

<b>CODIGO</b>				
<b>PRODUCTO:</b>	PIMIENTOS CON TEMPURA JAPONESA			
<b>CATEGORÍA:</b>	TIRAS DE PIMIENTO CALIFORNIA, ROJO, VERDE, AMARILLO Y NARANJA, RECUBIERTAS DE TEMPURA Y ULTRACONGELADAS			
<b>INGREDIENTES</b>				
Pimiento California, Rebozado (harina de trigo, almidón de maíz, sal, impulsor químico E-450, E-500ii, estabilizante E-412, pan rallado) y aceite de girasol. <i>Contiene gluten..</i>				
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS Y OGM's.</b>				
Contiene 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>				
24 meses desde su fecha de fabricación.				
<b>CADUCIDAD / LEYENDA</b>				
Consumir preferentemente antes del: DD-MM-AA				
<b>MODO DE EMPLEO</b>				
-Freidora o sartén: Freír sin descongelar, en abundante aceite a 180°C, varios minutos.				
<b>PRESENTACIÓN</b>				
Bolsa 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>	Tiras de pimiento California de varios colores con tempura.			
<b>COLOR</b>	Amarillo intenso, brillante con algunos toques rojizos y verdosos (propios de algunos pimientos)			
<b>TEXTURA</b>	Crujiente al paladar			
<b>OLOR</b>	Aroma agradable			
<b>SABOR</b>	Sabroso y agradable.			
<b>EMBALAJE Y PALETIZACIÓN</b>				
DIMENSIONES DE UNIDAD:	1500 g por bolsa			
PESO NETO UNIDAD:	1500 g			
UNIDADES POR CAJA:	2			
UNIDADES DE VENTA:	Caja.			
PESO NETO CAJA:	3 kg			
PALETIZACIÓN:	PALET EUROPEO 80 X 120.			
- N° unidades por caja: 2, n° cajas por capa: 6, n°				
capas por palet: 15 y n° cajas por palet: 90.				
<b>CUERPOS EXTRAÑOS</b>				
Ausencia de partículas metálicas mayores que patrones.				
<b>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>				
MICROORGANISMO	<b>TOLERANCIA</b>			
<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			
<b>CARACTERISTICAS FÍSICO - QUÍMICAS</b>				
PARAMETRO	<b>TOLERANCIA</b>			
pH	4,4 ± 1			
Acidez (% ácido oleico)	0,13 ±1			
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	<b>VALOR</b>			
Valor energético	1204 kJ / 136 Kcal			
Grasas	8,31			
de las cuales saturadas	1,25			
Hidratos de carbono	13,09			
de los cuales azúcares	3,01			
Proteínas	2,19			
Sal	0,02			
<b>Nº DE REGISTRO SANITARIO</b>				
ES 26.08778/BU CE				
<b>FOTO DE PRODUCTO CONGELADO</b>				
<b>FOTO DE PRODUCTO TERMINADO</b>				