

| | |
|---|---|
| CODIGO | |
| PRODUCTO: | PIMIENTO ITALIANO |
| CATEGORÍA: | PIMIENTO ITALIANO ENTERO FRITO Y ULTRACONGELADO. |
| INGREDIENTES | |
| Pimientos y aceite de girasol. <i>Puede contener trazas de gluten.</i> | |
| DECLARACIÓN DE ALERGENOS Y OGM's. | |
| Puede contener trazas de gluten, no contiene OGM's. | |
| DECLARACIONES OBLIGATORIAS | |
| Una vez descongelado, no volver a congelar, mantener en refrigeración y consumir en 3 días. | |
| CONSEJOS DE CONSERVACIÓN | |
| Producto ultracongelado, mantener por debajo de - 18 °C. | |
| VIDA ÚTIL | |
| 2 años desde su fecha de fabricación. | |
| CADUCIDAD / LEYENDA | |
| Consumir preferentemente antes del: DD-MM-AA | |
| MODO DE EMPLEO | |
| -Microondas: Sin descongelar, calentar a potencia máxima varios minutos. Salar al gusto. -Freidora o sartén: Freír en abundante aceite, a 180 °C, sin descongelar varios minutos. Salar al gusto. -Horno: Sin descongelar, calentar varios minutos en una sartén. Salar al gusto. | |
| PRESENTACIÓN | |
| Bolsa 1500 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). | |
| CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS | |
| ASPECTO | Pimientos enteros fritos |
| COLOR | Verde intenso, algo dorado y brillante |
| TEXTURA | Tierna |
| OLOR | Aroma agradable |
| SABOR | Sabroso y agradable. |
| EMBALAJE Y PALETIZACIÓN | |
| 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. | |

| | |
|--|------------------|
| CUERPOS EXTRAÑOS | |
| Ausencia de partículas metálicas mayores que patrones. | |
| CARACTERISTICAS 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 |
| CARACTERISTICAS FÍSICO - QUÍMICAS | |
| PARAMETRO | VALOR |
| Concentración de capsaicina (picante) | 0 % |
| PARAMETRO | VALOR |
| Plomo | 0,05 mg/kg |
| Cadmio | 0,020 mg/kg |
| Mercurio | 0,01 mg/kg |
| Perclorato | 0,05 mg/kg |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | |
| PARÁMETRO | VALOR |
| Valor energético | 238 kJ / 57 Kcal |
| Grasas | 2,80 |
| de las cuales saturadas | 0,42 |
| Hidratos de carbono | 6,50 |
| de los cuales azúcares | 2,70 |
| Proteínas | 1,50 |
| Sal | 0,00 |
| Nº DE REGISTRO SANITARIO | |
| ES 26.08778/BU CE | |
| FOTO DE PRODUCTO CONGELADO | |
| FOTO DE PRODUCTO TERMINADO | |