

1) Denominación del producto

PIQUILLO ECOLÓGICO T/212ML ASADO HAYA EN SU JUGO. 6-9 FRUTOS. CALIDAD: EXTRA

2) Descripción

Conservas de pimiento obtenidas a partir de frutos *Capsicum Annum L.* (variedad piquillo), procedente de agricultura ecológica. Los pimientos clasificados en esta categoría son aquellos que conservan su forma original permitiéndose un ligero recorte en los extremos y la existencia de frutos abiertos en los cuales todos los ingredientes han sido sometidos a una esmerada selección y a un esmerado proceso de elaboración dando por resultado un producto de calidad superior. Además este producto es artesano y se procesa en horno de leña, lo cual le da un sabor exquisito.

3) Lista de ingredientes

Pimiento del piquillo*, agua, azúcar*, sal y acidulante: ácido cítrico. (Productos procedentes de agricultura ecológica*).

4) Especificaciones fisico químicas

4.1. GENERAL: Se establecen unas características generales de acuerdo a las especificaciones demandadas por el cliente. Durante la producción, deberá analizarse un mínimo de 1 muestra de producto final por lote:

4.2. VALORES Y RANGOS ACEPTADOS:

PARAMETRO	Valor
4.2.1. Olor y sabor	Típico
4.2.2. Color	Rojo uniforme propio del fruto maduro.
4.2.3. pH	<4,6
4.2.4. Consistencia	Firme en un 90%
4.2.5. Brix	13 – 15
4.2.6. %Sal	1% ± 0,2
4.2.7. Uniformidad de tamaño	1 – 1,5
4.2.8. Número de semillas/pieza o por 100g de producto escurrido	Promedio de 6
4.2.9. Máximo de piel quemada por pieza o 100 g	1 cm ²

5) Especificaciones microbiológicas

5.1. Producto esterilizado, con esterilización técnica o industrial (C.A. Español Cap. V, Apdo. 2.05.07).

5.2. Standares Microbiológicos adoptados (Basado en Norma AFNOR NF V 08-408):

Se lleva a cabo un control de estabilidad: Incubación del producto 7 días a 37 °C y 55°C basado en la norma AFNOR NF V08-408. El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del período de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH < 0,5 unidades en relación al testigo.

6) Información nutricional (Valores medios por 100g de producto):

Valor energético (Kcal / Kjul)	36,92 / 156,91
Grasas (g)	0,3
De las cuales saturadas (g)	0
Hidratos de carbono (g)	8,2
De los cuales azúcares (g)	4,9
Fibra alimentaria (g)	1,4
Proteínas (g)	1
Sal (g)	0,7

7) Formato y presentación

Formato	Capacidad (ml)	Peso neto (g)	Peso Ecurrido (g)	Unid/Bandeja	Bandeja/Capa	Capas	Unid/Palet
Frasco 212	212	195	145	24	9	11	2376

8) Transporte, almacenamiento y vida útil

Transporte: No requieren condiciones especiales de transporte.

Almacenamiento: conservar en un lugar fresco y seco.

Vida útil: 5 años desde la fecha de fabricación en condiciones normales.

9) Etiquetado

Todos los envases presentan etiquetas en las que consta la información exigida por la normativa específica vigente (RD.1334/1999 y sus modificaciones posteriores).

10) Recomendaciones de uso

No hay grupos de población excluidos del consumo.

No es aconsejable dar conservas a los bebés menores de un año.

Una vez abierto mantener en frío y consumir antes de 5 días.

11) Alérgenos

Alérgenos incluidos en el ANEXO IIIa de la Directiva 2000/13/CE	Contenido en el producto		Posibilidad de encontrar trazas en el producto	
	SI	NO	SI	NO
Cereales con gluten y derivados		X		X
Crustáceos y derivados		X		X
Huevos y derivados		X		X
Pescado y productos derivados		X		X
Cacahuets y derivados		X		X
Soja y derivados		X		X
Leche y derivados (incluido lactosa)		X		X
Frutos de cáscara y derivados		X		X
Apio y derivados		X		X
Mostaza y derivados		X		X
Semillas de sésamos y derivados		X		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10mg/Kg)		X		X
Altramuces y derivados		X		X
Moluscos y derivados		X		X

12) Radiaciones

El producto no ha sido irradiado

13) OGM

Este producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento CE 1829/2003 (alimentos y piensos OGM). Es decir, no contiene ni está compuesto por OGM, ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.

14) Sustancias contaminantes

El producto cumple con lo establecido en el "Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios" y sus posteriores modificaciones "Reglamento 420/2001 y 629/2008". También cumple con el "Real Decreto 2420/1978, por el que se aprueba la reglamentación técnica-sanitaria para la elaboración y venta de las vegetales".

Contaminante	Contenido máximo
Plomo	0,10 mg/Kg
Cadmio	0,05 mg/Kg
Estaño (inorgánico)	200 mg/Kg
Cobre	10 mg/Kg
Arsénico	1 mg/Kg

15) Origen de los ingredientes

El origen de los ingredientes es nacional.