	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rev.: Mayo 2018
	ESCALIVADA / ASADO DE VERDURAS	Pág. 1 de 3

DENOMINACION COMERCIAL

ESCALIVADA o ASADO DE VERDURAS

INGREDIENTES	DENOMINACIÓN	ORIGEN	% aprox.
Pimiento Rojo	<i>Capsicum annuum L.</i>	España	60-50
Berenjena	<i>Solanum Melongena L.</i>	España	35-25
Cebolla	<i>Allium cepa</i>	España	20-15
Sal (0,4-0,6%) y acidulante (ácido cítrico <0,2%).			

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Recepción de materias primas.
2. Despezonado y selección: escogemos los productos de mayor calidad en base a tamaño, color y textura.
3. Asado: proceso de manera artesanal en horno con fuego.
4. Cepillado: limpieza de todos los productos para eliminar la superficie quemada.
5. Cortado según tamaños a envasar.
6. Envasado según tamaños y formatos a comercializar.
7. Adición aditivos.
8. Pasterización en autoclave de los productos para reducir la posible presencia de agentes patógenos.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS


Límites microbiológicos establecidos por Reglamento (CE) 2073/2005 y sus modificaciones.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (por cada 100 gr)

Valor energético	33.47 Kcal (140.11 KJ)
Grasas	0.17 g
Ácidos grasos saturados	0.02 g
Hidratos de carbono	7.47 g
Azúcares	4.13 g
Proteínas	1.00
Sal (añadida)	0,48g

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

pH	< 4,5
Sal	4-6 gr/litro

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rev.: Mayo 2018
	ESCALIVADA / ASADO DE VERDURAS	Pág. 2 de 3

CARACTERÍSTICAS GENERALES

ALMACENAMIENTO	Mantener en lugar fresco y seco, a temperatura ambiente. Proteger de la luz solar.
VIDA ÚTIL	1 año desde la fecha de envasado. Una vez abierto se puede mantener en refrigeración varios días.
USO PREVISTO	Consumo directo en fresco o con tratamiento térmico.
DESTINO	Distribuidores y comercializadoras.
POBLACIÓN DESTINO	Este producto es rico en vitaminas, minerales y antioxidantes y por ello es apto para la población en general, desde niños hasta ancianos. Además por su bajo contenido en sales, azúcares y grasas es adecuado para hipertensos, diabéticos y personas obesas o con sobrepeso. También puede ser consumido por celíacos (sin gluten).

PRESENTACIÓN

Formato	Peso Neto	Unidades/Caja	Proceso
Bolsa plástica termosellada PA/PE coextruido	1000 g	4	Envasado al vacío en su propio jugo

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

LOTEADO	Nº Correlativo / Letra correspondiente al año.	(LOTE XXX/AÑO)
GTIN	GTIN13: 8437006408233	GTIN14: 28437006408237

ETIQUETADO


<ul style="list-style-type: none"> ▪ Razón Social y Nº Registro Sanitario ▪ Dirección ▪ Denominación del producto ▪ Aditivos ▪ Presentación 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Peso ▪ Nº lote ▪ Fecha de caducidad ▪ Información nutricional
--	--

PACKAGING Y TRANSPORTE

FORMATO	ENCAJADO	PALETIZADO BASE	PALETIZADO ALTO	PALET
Bolsa termosellada	Caja de cartón cerrada	11 cajas por base de palet	12 bases por palet	Europeo (de madera)
	355x210x105 mm (largo x ancho x alto)	120 x 80 x 11 cm (largo x ancho x alto)	150 cm altura	120 x 80 x 150 cm 132 Cajas 550 kg aprox

Condiciones de transporte y conservación:

Preservar de la luz y el calor. El transporte será en seco a temperatura ambiente no superior a 20°C. La temperatura de conservación no es recomendable que supere los 30°C de Tª ambiente.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rev.: Mayo 2018
	ESCALIVADA / ASADO DE VERDURAS	Pág. 3 de 3

DECLARACIÓN DE INTERÉS ESPECIAL

OMG's	Este producto no contiene organismos modificados genéticamente.
GLUTEN	Este producto no contiene gluten, ni adicionado ni en su composición natural.
ALÉRGENOS	Este producto no está declarado como sustancia alérgeno (Reglamento UE 1169/2011)

		PRESENCIA	AUSENCIA
	Cereales que contengan gluten		X
	Crustáceos y productos derivados		X
	Huevos y productos derivados		X
	Pescado y productos derivados		X
	Cacahuetes y productos derivados		X
	Soja y productos a base de soja		X
	Leche y sus derivados		X
	Frutos de cáscara		X
	Apio y productos derivados		X
	Mostaza y productos derivados		X
	Granos de sésamo y derivados		X
	Dióxido de azufre y sulfitos		X
	Altramuces y productos a base de altramuces		X
	Moluscos y productos a base de moluscos		X