

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL:</b>	Pimiento asado al horno de leña
--------------------------------	---------------------------------

<b>DESCRIPCIÓN:</b>
El pimiento asado al horno de leña tiene un sabor inconfundible. Se trata de un plato tradicional de nuestra cocina que, por su versatilidad se puede comer solo o como acompañamiento de otros alimentos. Aliñado con aceite de oliva se convierte en una opción culinaria sabrosa y muy saludable.

INGREDIENTES	%
Pimiento Rojo	99,55
Aceite de oliva suave	0,25
Sal común	0,20

VALORES NUTRICIONALES POR 100G	
Valor energético	99kJ/23Kcal
Grasas	0,5 g
- de las cuales saturadas	0,1 g
Hidratos de Carbono	3,5 g
- de los cuales azúcares	2,9 g
Proteínas	2,0 g
Sal	0,84 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Rec. de aerobios a 30°C	1x10 <sup>6</sup> ufc/g
<i>Clostridium botulinum</i>	<LD
<i>L.monocytogenes</i>	No detectado/25g

\*Cumple con el reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	
aw	0,99
ph	5

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Color:	Tonos rojizos (a veces anaranjados) característico del producto cocinado
Sabor:	Característico del producto cocinado. Exento de sabores extraños.
Olor:	Característico del producto cocinado. Exento de sabores extraños.
Textura:	Suave con algunas semillas del propio producto.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL			
Código	Peso (g)	Envase	Vida útil
101500JE	1500	Bandeja blanca	150

INFORME DE ELABORACIÓN	
1. Selección de las materias primas / 2. Cocción manual y automática en horno / 3.Repaso y selección manual/ 4. Mezclado con el resto de ingredientes/ 5. Enfriamiento/ 6.Envasado al vacío/ 7. Proceso de esterilización/ 8. Enfriamiento/ 9. Etiquetado/ 10. Repaso final/ 11. Encajado	

PACKAGING Y LOGÍSTICA										
Código producto	Unidades caja	Peso neto unidad	Peso Neto Caja (g)	Cajas Palet	Capas Palet	Dimensión Envase (mm)	Dimensión Caja (mm)	Dimensión Palet (mm)	Código EAN 13	Código DUN 14
101500JE2	2	1500	3000	140	10	323x174x48	330x175x100	1200x800x1145	8436552162057	18436552162054

Materiales de contacto aptos para la alimentación.

INFORMACIÓN GENERAL	
Consejos para el consumo:	Abrir el envase y calentar a intensidad máxima durante 2 minutos en microondas o 5 minutos al horno a 180°C. Puede consumirse a temperatura ambiente o frío. Una vez abierto conservar en frío y consumir en un máximo de 3 días.
Conservación:	Producto esterilizado, puede conservarse en temperatura ambiente o refrigerado entre 2-6°C.
Población de destino:	Este producto es apto para la población en general, desde niños hasta ancianos. También es apto para personas celíacas (sin gluten)
OGM y Radiación ionizante:	<i>Naturaliment Suqipà</i> , en la fabricación de este producto no utiliza materias primas provenientes de OGM ni que hayan sido sometidas a radiación ionizante.
Lote:	Impreso en la etiqueta del producto
Fecha de caducidad:	Impresa en la etiqueta del producto (dd/mm/aaaa)
Transporte:	Al tratarse de un producto esterilizado, puede transportarse a temperatura ambiente o en refrigeración entre 2-6°C.

NORMATIVA APLICABLE AL PRODUCTO	
Reglamento (CE) Nº852/2004	Reglamento (CE) Nº852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios
Reglamento (CE) Nº178/2002	Reglamento (CE) Nº178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de la Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la misma.
Reglamento (CE) Nº2073/2005	Reglamento (CE) Nº2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Reglamento (UE) Nº2023/915	Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006
Reglamento (CE) Nº1169/2011	Reglamento (CE) Nº1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
Reglamento 396/2005	Reglamento 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal
Reglamento (UE) 2018/73	Reglamento (UE) 2018/73 de la Comisión, de 16 de enero de 2018, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) Nº396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de compuestos de mercurio en determinados productos.
Reglamento (UE) 2020/749	Reglamento (UE) 2020/749 de la Comisión, de 4 de junio de 2020, que modifica el anexo III del Reglamento (CE) Nº396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de clorato en determinados productos
Real decreto 03/2023	Real decreto 03/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro. (BOE Núm. 9 11/01/2023)
Real Decreto 142/2002	Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, y sus posteriores modificaciones.
Real Decreto 1801/2008	Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y el control de su contenido efectivo.
Real Decreto 2420/1978	Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales.
Real Decreto 1808/1991	Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.
Codex Stan 297/2009	Norma del <i>Codex</i> para algunas hortalizas en conserva.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS			
		Trazas	Ausencia
	Cereales que contengan gluten		X
	Crustáceos y productos derivados.		X
	Huevos y productos a base de huevos.		X
	Pescado y productos a base de pescado.		X
	Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
	Soja y productos derivados de la soja		X
	Leche y sus derivados		X
	Frutos secos con cáscara		X
	Apio y productos a base de apio		X
	Mostaza y productos derivados		X
	Granos de sésamo y productos a base de sésamo		X
	Dióxido de azufre y sulfitos		X
	Altramuces y productos a base de altramuces		X
	Moluscos y productos derivados		X



**REVISADO Y APROBADO POR:**  
David JIMÉNEZ (Dto. Calidad)  
NATURALIMENT SUQUIPÀ SL