	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rev.: Mayo 18
	PIMIENTO ASADO ENTERO ROJO	Pág. 1 de 3

DENOMINACION COMERCIAL	PIMIENTO ASADO ENTERO ROJO
------------------------	----------------------------

INGREDIENTES	DENOMINACIÓN	ORIGEN	
Pimiento Rojo	<i>Capsicum annum L.</i>	España	
Sal (0,4-0,6%) y acidulante (ácido cítrico <0,2%).			

FASES DE ELABORACIÓN PROCESOS TECNOLÓGICOS APLICADOS

1. Recepción de la materia prima.
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. Envasado según tamaños y formatos a comercializar.
6. Adición de aditivos y cerrado.
7. Pasterización en autoclave para reducir la posible presencia de agentes patógenos.


CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
pH		< 4,5
Sal		4-6 gr/litro

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (por cada 100 gr)

Valor energético	30 Kcal (125.6 KJ)
Grasas	0.1 g
Ácidos grasos saturados	0.0 g
Hidratos de carbono	6.5 g
Azúcares	4.0 g
Proteínas	0.80
Sal	0,6 g

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rev.: Mayo 18
	PIMIENTO ASADO ENTERO ROJO	Pág. 2 de 3


CARACTERÍSTICAS GENERALES	
ALMACENAMIENTO	Mantener en lugar fresco y seco, a temperatura ambiente. Proteger de la luz solar.
VIDA ÚTIL	12 meses 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, alimentación general y hostelería.
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 puede ser consumido por hipertensos, diabéticos y personas obesas o con sobrepeso. También es apto para 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 día producción / Letra correspondiente al año	L- XXX-LETRA (AÑO)
GTIN	GTIN13: 8437006408219	GTIN14: 28437006408213 (4 uds)

ETIQUETADO	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Razón Social y/o 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 1000 g	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 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 18
	PIMIENTO ASADO ENTERO ROJO	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
	Cacahuets 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