



**FICHA TÉCNICA:  
CARNE DE PIMIENTO CHORICERO**

**Cód.:** PC-FT-03-522

**Ed.:** 2

**Fecha:** 18/02/2021

**Página** 1 de 1

<b>Descripción</b>	Pulpa de pimiento seco dulce ( <i>Capsicum annum</i> ), extraída al rehidratarlo.
<b>Composición o Ingredientes</b>	Pulpa de pimiento choricero y ácido cítrico.
<b>Información Nutricional (100 g)</b>	<p>Valor Energético: 280 kJ/66 kcal</p> <p>Grasas: 0,9 g de las cuales saturadas: 0,3 g</p> <p>Hidratos de Carbono: 11 g de los cuales azúcares: 2,6 g</p> <p>Proteínas: 2,7 g</p> <p>Sal: 0,03 g</p>
<b>Uso</b>	Se usa como condimento en guisos y salsas.
<b>Alérgenos</b>	Destinado a toda la población, no contiene alérgenos.
<b>OGMs</b>	Este producto no procede de organismos genéticamente modificados.
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz. Una vez abierto, conservar en el frigorífico y consumir antes de 10 días.
<b>Vida útil</b>	En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: 4 años.
<b>Características biológicas</b>	Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente.
<b>Características físico-químicas</b>	Según las materias primas empleadas, los controles aplicados y la homologación de proveedores, el producto envasado por La Barraca Alimentación, S.L.U. no supera los límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustancias tóxicas.
<b>Control de calidad</b>	Producto almacenado y distribuido, siguiendo los procedimientos y controles de nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de control críticos (APPCC) y el Sistema de Gestión IFS Food.
<b>Etiquetado</b>	Cumple con el Reglamento de la UE N°1169/2011.
<b>Fabricante</b>	<p><b>LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.U.</b></p> <p>Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, N°49 - 03660 Novelda (Alicante)</p> <p>Tfno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com</p> <p>E-mail:info@labarraca1912.com</p>
<b>Registro Sanitario</b>	40.15460/A
<b>Legislación Aplicable</b>	<p>R.D. 2420/1978. Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales.</p> <p>Orden de 21 Noviembre de 1984 Normas de Calidad para las conservas vegetales.</p> <p>Reglamento (UE) N°1129/2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n°1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión y sus modificaciones posteriores.</p>

\* Esta información corresponde al estado actual de nuestros conocimientos y se suministra de buena fe.