

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	01-022 Pimientos rellenos de paté de atún
VIDA ÚTIL	30 meses a partir de la fecha de producción
MODALIDADES DE CONSERVACIÓN:	CONSERVAR EN UN LUGAR SECO Y ALEJADO DE FUENTES DE CALOR. Una vez abierto el envase, el producto debe conservarse en el frigorífico (+4 °C) y consumirse en breve tiempo.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: guindillas con paté de atún (60 %), de las cuales: [guindillas (37 %), atún (20 %), alcaparras (1,5 %), anchoas (1 %), perejil (0,5 %)], aceite de girasol, corrector de acidez: E260, sal, corrector de acidez: E270.

Directiva 2003/89/CE y modificaciones posteriores. – Alérgenos:

contiene pescado. Reglamento UE 828/2014. Sin gluten.

El producto no contiene OMG ni ingredientes derivados de OMG según los Reglamentos CE 1829/03 y 1830/03.

Envase primario	Lata de hojalata – 850 ml - Ø: 100 mm – h: 118 mm. Conforme al Reglamento (CE) n.º 1935/2004 – Reglamento (UE) n.º 10/2011 y modificaciones posteriores. Código de reciclaje: Lata FE40 (acero - metal) [Decisión 97/129/CE]
Peso bruto	~ 880 g
Cantidad nominal	780 g
Peso escurrido	468 g
Embalaje secundario	Retáctil [Código de reciclaje (LDPE4) – Plástico] Bandeja [Código de reciclaje (PAP20) – Cartón ondulado]
Dimensiones del envase térmico	205 x 308 x 120 h (mm)
Paletización	unidades/paquete térmico: 6 – paquetes térmicos/capa: 12 – capas/palé: 12
Palé EPAL	~ 80 x 120 x 164 h (cm)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: pimientos redondos perfectamente calibrados y rellenos a mano con paté de atún. Color: rojo con matices más o menos anaranjados.

Sabor: notas picantes del chile que se funden de forma equilibrada y delicada con el atún.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

Reg. (CE) 396/2005 - Reg. (UE) 2022/1428 - Reg. (UE) 2023/915 y modificaciones posteriores

pH: 4,1 ± 0,2

Cloruro de sodio: 2,2 % ± 0,2

Aw: 0,95

Vacío: 25,4 cm Hg máximo – 12,7 cm Hg mínimo Proceso de pasteurización: $F_{100} > 3$ min

Pesticidas: dentro de los límites establecidos por la legislación

comunitaria Metales pesados: dentro de los límites establecidos por la legislación comunitaria

Cuerpos extraños: ausentes

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Reg. (CE) 2073/2005 - Reg. (CE) 1441/2007 y modificaciones posteriores.

Producto microbiológicamente estable: sin variaciones tras 15 días de incubación a 32 °C (características microbiológicas, físico-químicas y organolépticas inalteradas). Producto pasteurizado. Carga bacteriana mesófila: < 10 UFC/1 g
Coliformes totales < 10 UFC/1 g
Esporas de anaerobios esporulantes: < 3 MPN/1 g
Clostridios sulfito-reductores: 10 UFC/1 g Estafilococos coagulasa-positivos: ausentes

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 G DE PRODUCTO ESCRURIDO

Energía: 716 kJ / 172 kcal
Grasas: 13 g
- de los cuales ácidos grasos saturados: 2,3 g Hidratos de carbono: 2,8 g
- de los cuales azúcares: 1,3 g Proteínas: 11 g
Sal: 2,2 g

DECLARACIONES DE CONFORMIDAD

RADIACIÓN IONIZANTE

El producto no ha sido irradiado y no contiene ingredientes que hayan sido irradiados según el Reglamento (CE) n.º 1999/2 de 22 de febrero de 1999

PESTICIDAS

El producto cumple con la legislación italiana y europea vigente.

TRANSPORTE

Vehículos aptos para el transporte según el Reglamento (CE) n.º 852/2004