

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	99-027 Pepinos crujientes al estilo tirolés* Pepinos agridulces
VIDA ÚTIL	36 meses a partir de la fecha de producción
MODALIDADES DE CONSERVACIÓN:	CONSERVAR EN UN LUGAR SECO Y ALEJADO DE LA LUZ Y LAS FUENTES DE CALOR. Una vez abierto el envase, debe conservarse en el frigorífico (+4 °C) y consumirse en breve tiempo (máx. 5-7 días)

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: pepinos, agua, sal, azúcar, pimiento, cebolla, pimienta, eneldo, corrector de acidez: E260. Directiva 2003/89/CE y modificaciones posteriores. – El producto no contiene alérgenos. El producto no contiene OMG ni ingredientes derivados de OMG, de conformidad con los Reglamentos (CE) n.º 1829/03 y n.º 1830/03. *Reglamento UE 775/2018 – Origen de los pepinos: UE – no UE	
Envase primario	Frasco de vidrio de 1700 ml conforme al Reglamento CE 1935/2004 y al Reglamento UE 10/2011. Conforme al Reglamento CE 1935/2004 - 10/2011 y sus modificaciones y adiciones. Código de reciclaje: Tapa C/FE91 (acero - metal) Tarro de vidrio GL70 (vidrio)
Cantidad nominal	1550 g
Peso escurrido	900 g
Embalaje secundario	Retrocontractil [Código de reciclaje (LDPE4) – Plástico] Bandeja [Código de reciclaje (PAP20) – Cartón ondulado]
Paletización	Tarrinas / caja: 6 – Cajas / capa: 9 – Tarrinas / palé: 324

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto y textura: pepinos enteros aderezados con especias y hierbas aromáticas. Color: verde vivo, brillante Sabor: típico del pepino con un regusto ligeramente avinagrado.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

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

pH: $4,0 \pm 0,2$ Cloruro de sodio: $1,5 \% \pm 0,2$ Vacío: 35 cm Hg máximo – 20 cm Hg mínimo Proceso de pasteurización: $F_{71} > 45$ 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

Reglamento (CE) n.º 2073/2005 - Reglamento (CE) n.º 1441/2007 y sus modificaciones y adiciones.

Producto microbiológicamente estable: sin variaciones tras 15 días de incubación a 32 °C (características microbiológicas, físico-químicas y organolépticas inalteradas).

Carga bacteriana mesófila: < 10 UFC/1 g

Coliformes: ausentes

Esporas de anaerobios esporógenos: < 3 MPN/1 g

Listeria monocytogenes: ausente

Estafilococos coagulasa-positivos: ausentes

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por cada 100 g de producto escurrido **REG. UE 1169/2011**

Energía: 49 kJ / 12 kcal

Grasas: 0,2 g

– de los cuales ácidos grasos

saturados: 0 g Hidratos de carbono:

1,9 g

– de los cuales azúcares:

1,4 g Proteínas: 0,3 g

Sal: 1,40 g

DECLARACIONES DE CONFORMIDAD

RADIACIÓN IONIZANTE

El producto no ha sido irradiado y no contiene ingredientes que hayan sido irradiados, de conformidad con 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