

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	01-027 Pimientos rellenos de queso
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: pimientos rellenos de **queso** (66 %) [pimientos (39 %), **queso** (27 %)], aceite de girasol, sal, corrector de acidez: E260.

Directiva 2003/89/CE y modificaciones posteriores. – Alérgenos: el producto contiene leche y sus derivados (incluida la lactosa). 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 - 855 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]
Peso bruto	~ 890 g
Peso neto	780 g
Embalaje secundario	Cartón ondulado
Código de reciclaje	Cartón [PAP20→ Papel]
Peso bruto del paquete	~ 5,6 kg
Dimensiones del paquete	~ 205 x 308 x 120 (alt.) (mm)
Paletización	6 cajas / caja – 12 cajas / capa – 12 capas / palé
Palé Epal	80 x 120 x 164 h (cm)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: pimientos redondos perfectamente calibrados y rellenos de queso cremoso. Color: rojo con matices anaranjados que varían de un fruto a otro.

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

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

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

pH: 4,2 ± 0,2

Aw: 0,95

Vacío: < 600 mmHg

Proceso de pasteurización: F₁₀₀ > 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 esporógenos anaeróbicos: < 3 MPN/1 g
Clostridios reductores de sulfito: 10 UFC/1 g
Estafilococos coagulasa-positivos: ausentes

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g DE PRODUCTO ESCURRIDO Reg. (UE) 1169/2011

Energía: 795 kJ / 190 kcal
Grasas: 15 g
- de los cuales ácidos grasos saturados: 6,6 g Hidratos de carbono: 4,6 g
- de los cuales azúcares: 1,6 g Proteínas: 8,2 g
Sal: 2,3 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