

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO <i>Denominación de venta</i>	01-033 Gotas de pimientos rojos mini <i>Pimientos rojos pequeños en salsa agrídulce</i>
VIDA ÚTIL	36 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 rojos, agua, azúcar, vinagre de alcohol, sal, antioxidante: E300, agente secuestrante: E509. Directiva 2003/89/CE y modificaciones posteriores – El producto no contiene alérgenos. Reglamento UE 828/2014 – Sin gluten. 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.	
Envase primario	Lata de hojalata – 850 ml - Ø: 100 mm – h: 118 mm Conforme al Reglamento (CE) n.º 1935/2004 – Reglamento (CE) n.º 10/2011 y modificaciones posteriores. Código de reciclaje: Lata FE40 (acero - metal) [Decisión 97/129/CE]
Cantidad nominal	790 g
Peso escurrido	325 g
Dimensiones del envase térmico	205 x 308 x 120 (altura) (mm)
Paletización	unidades/embalaje térmico: 6 – embalajes térmicos/capa: 12 – capas/palé: 12
Palé EPAL	~ 80 x 120 x 164 h (cm)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: pimientos mini (en forma de gota), de tamaño uniforme y sin defectos. Color: rojo vivo, muy brillante. Sabor: agrídulce, discretamente picante.
--

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

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

pH: 3,65 ± 0,2 Vacío: 35 cm Hg máximo – 15 cm Hg mínimo Proceso de pasteurización: $F_{71} > 35$ 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 QUÍMICO-FÍSICAS

Reglamento (CE) n.º 396/2005 - Reglamento (UE) n.º 2022/1428 - Reglamento (UE) n.º 2023/915 y sus modificaciones y adiciones.

Producto microbiológicamente estable tras 15 días de incubación a 37 °C (características microbiológicas, físico-químicas y organolépticas inalteradas). Producto pasteurizado Carga bacteriana mesófila: < 10 UFC/1 g Coliformes: ausentes Esporas de anaerobios esporógenos: < 3 MPN/1 g Listeria monocytogenes: ausente Estafilococos coagulasa-positivos: ausentes

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 G DE PRODUCTO ESCURRIDO
Energía: 400 kJ / 94 kcal Grasas: 0,8 g - de los cuales ácidos grasos saturados: 0,2 g Hidratos de carbono: 20 g - de los cuales azúcares: 10 g Proteínas: 1,8 g Sal: 0,51 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

ALÉRGENOS

Las sustancias alergénicas incluidas en el anexo II del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y sus modificaciones y adiciones se indican en la lista de ingredientes de la etiqueta

PESTICIDAS

El producto cumple con la legislación italiana y europea vigente.

TRANSPORTE

Vehículos aptos para el transporte según el Reglamento CE 852/2004