

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO <i>Denominación comercial</i>	01-042 Gotas de pimientos mini <i>Pimientos amarillos pequeños en salsa agridulce</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 amarillos, agua, azúcar, vinagre de alcohol, sal, antioxidante: E300, agente secuestrante: E509. Directiva 2003/89/CE y modificaciones posteriores. – El producto no contiene alérgenos. El producto no contiene OMG ni ingredientes derivados de OMG, según lo establecido en los Reglamentos (CE) n.º 1829/03 y n.º 1830/03. Reglamento (UE) n.º 775/2018 – Origen de los chiles: fuera de la UE	
Envase primario	Lata de hojalata de 850 ml / Ø: 99 mm / h: 118 mm – conforme al Reglamento CE 1935/04
Código de reciclaje	Lata [FE40→ Acero]
Peso bruto	0,885 kg
Peso neto	790 g
Peso escurrido	325 g
Embalaje secundario	Envase térmico con bandeja de cartón
Código de reciclaje	Envase térmico [LDPE4→ plástico] – Bandeja [PAP20→ papel]
Peso del envase térmico	~ 4,7 kg
Dimensiones del embalaje secundario	~ 205 x 308 x 120 (altura) (mm)
Palé	Unidades por paquete térmico: 6 - Paquetes térmicos por capa: 12 – Capas por palé: 12
Peso del palé	~ 750 kg
Dimensiones del palé	80 x 120 x 164 h (cm)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: pimientos mini (gotas), de calibre homogéneo, sin defectos. Color: amarillo brillante. Sabor: agridulce, discretamente fuerte.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

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

pH: 3,65 ± 0,2 Vacuó: 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 MICROBIOLÓGICAS

Reg. (CE) 2073/2005 - Reg. (CE) 1441/2007 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 esporulantes: < 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 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