

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	03-227 CREMA PICANTE «LA TREMENDA» <i>Condimento picante con pimientos, aceitunas y alcachofas</i>
VIDA ÚTIL	Vida útil: 24 meses a partir de la fecha de producción Vida útil restante en el momento de la entrega: > 12 meses
MODALIDADES DE CONSERVACIÓN:	CONSERVAR EN UN LUGAR SECO, LEJOS 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.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

INGREDIENTES: Pimientos (40 %), aceite de girasol, aceitunas verdes (8 %), zanahorias, aceitunas negras (estabilizador del color E579) (3 %), alcaparras, alcachofas (3 %), sal, guindilla (0,6 %), vinagre de manzana, especias, hierbas aromáticas, corrector de acidez: E330.

Directiva CE 2003/89 y sus modificaciones y adiciones: el producto contiene sulfitos.

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

No contiene sustancias ionizadas ni irradiadas.

Decreto Legislativo 116/2020 – [GL70: Tarro de cristal] – [C/FE91: Cápsula metálica]

Envase primario	Frasco de vidrio – Capacidad ISO 580 ml Tapón metálico de rosca
Códigos de eliminación	Conforme al Reglamento 1935/2004/CE – Reglamento 10/2011 y modificaciones posteriores [Tapón (C/FE91) →Acero] – [Envase de vidrio (GL70) – Vidrio]
Cantidad nominal	510 g
Embalaje secundario	Film termorretráctil con bandeja de cartón
Códigos de eliminación	[Film (LDPE4) →Plástico] – [Bandeja (PAP20) – Papel / Cartón]
Paletización	unidades por paquete: 6 – paquetes por capa: 16 – capas por palé: 9
Palé EPAL	~ 80 x 120 x 164 h (cm)
EAN13 unidad de venta	8 023910 03227 7
EAN Thermopack GS1-128	(01) 0 8023910 03227 7(15) AAMMGG (10) Lote
Condiciones de transporte	Manipular a temperatura ambiente

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: naranja variegado

Sabor y aroma: el aroma característico del pimiento mezclado con verduras como aceitunas, alcaparras y alcachofas, con una nota picante marcada.

Aspecto y consistencia: el producto se presenta como una crema de verduras finamente picadas.

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

pH: $3,40 \pm 0,2$

NaCl (%): $2,2 \% \pm 0,3$

Proceso de pasteurización: $F_{71} > 30$ min.

Vacío: < 30 mmHg

Contaminantes: dentro de los límites de la legislación italiana y europea vigente.

Cuerpos extraños: ausentes.

Colorante Sudán Rojo I-II-III y IV: ausente

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Reg. (CE) 2073/2005 - Reg. (CE) 1441/2007 y ss.mm.ii.

Producto microbiológicamente estable: sin variaciones tras 15 días de incubación a 32°C (características microbiológicas, fisico-químicas y organolépticas inalteradas). Producto pasteurizado. Esporas de organismos aeróbicos esporulantes: < 10 UFC/1 g

Clostridios sulfito-reductores: ausentes

Carga bacteriana mesófila: < 10 UFC/1 g

Coliformes: ausentes

Estafilococos coagulasa-positivos: ausentes

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS / 100 g DE PRODUCTO

Reg. (UE) 1169/2011

Energía: 1205 kJ / 288 kcal

Grasas: 30 g

– de los cuales

saturados: 4,2 g Hidratos de

carbono: 2,7 g

– de los cuales azúcares:

1,8 g Proteínas: 0,6 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