

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	03-260 PEPPERFUMÈ Condimento a base de pimientos pelados y asados
VIDA ÚTIL MODALIDADES DE CONSERVACIÓN	30 meses a partir de la fecha de producción 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.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: pimientos (80 %), aceite de girasol, sal, azúcar, corrector de acidez: E270, ajo en polvo, pimienta en polvo.

Directivas CE 2003/89 y 2006/142 y sus modificaciones y adiciones. - El producto no contiene alérgenos. Reglamento UE 828/2014 – Sin gluten.

El producto no contiene OMG según los Reglamentos (CE) n.º 1829/03 y n.º 1830/03.

Envase primario	Envase de PP (polipropileno) (5) conforme a los Reglamentos CE 1935/04 y 10/11
Cantidad nominal	510 g
Paletización	Unidades/paquete térmico: 6 – Cajas/capa: 27 – Unidades/palé: 648

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: anaranjado, típico.

Aroma y sabor: delicado, característico de los pimientos asados.

Aspecto: crema suave, visiblemente heterogénea, con excelente untabilidad.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

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

pH: 3,75 ± 0,15

NaCl (%): 1,8 % ± 0,3

Proceso de pasteurización: $F_{71} > 30$ min. Vacío: < 25 mmHg

Prueba de ranciedad (Kreiss): negativo

Pesticidas: dentro de los límites de la legislación italiana/europea vigente. Cuerpos extraños: ausentes.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Reg. (CE) 2073/2005 - Reg. (CE) 1441/2007 y modificaciones posteriores.

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

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES - Valores medios por 100 g de producto

Energía: 595 kJ / 144 kcal

Grasas: 13 g

– de los cuales ácidos grasos

saturados: 1,3 g Hidratos de carbono: 5,7 g

– de los cuales azúcares:

5,2 g Proteínas: 1,0 g

Sal: 1,7 g