

PRODUCTO: TIRAS ROJAS DE LA RIBERA.

CODIGO	
PRODUCTO:	TIRAS ROJAS DE LA RIBERA
CATEGORÍA:	PIMIENTO MORRÓN ROJO EN TIRAS, FRITO Y ULTRACONGELADO.
INGREDIENTES	
Pimientos y aceite de girasol. Puede contener trazas de gluten.	
DECLARACIÓN DE ALERGENOS Y OGM's.	
Puede contener trazas de gluten, no contiene OGM's.	
DECLARACIONES OBLIGATORIAS	
Una vez descongelado, no volver a congelar, mantener en refrigeración y consumir en 3 días.	
CONSEJOS DE CONSERVACIÓN	
Producto ultracongelado, mantener por debajo de - 18 °C.	
VIDA ÚTIL	
3 años desde su fecha de fabricación.	
CADUCIDAD / LEYENDA	
Consumir preferentemente antes del: DD-MM-AA	
MODO DE EMPLEO	
-Microondas: Sin descongelar, colocar unos pimientos en un plato y calentar a potencia máxima varios minutos. Salar al gusto. -Freidora o sartén: Calentar los pimientos sin descongelar varios minutos. Salar al gusto. -Horno: Sin descongelar, calentar varios minutos los pimientos en una sartén. Salar al gusto.	
PRESENTACIÓN	
Bolsa 500 g termosellada personada o anónima..	
MARCADO DE LOTE	
XDDDA (siendo X número correlativo de fabricación del día; DDD: día juliano de fabricación; AA los dos últimos dígitos del año en curso).	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
ASPECTO	Tiras de pimiento rojo frito
COLOR	Rojo intenso, brillante.
TEXTURA	Tierna
OLOR	Aroma agradable
SABOR	Sabroso, algo dulce y agradable
EMBALAJE Y PALETIZACIÓN	
DIMENSIONES DE UNIDAD:	500 g por bolsa
PESO NETO UNIDAD:	500 g
UNIDADES POR CAJA:	6
UNIDADES DE VENTA:	Caja.
PESO NETO CAJA:	3 kg
PALETIZACIÓN:	PALET EUROPEO 80 X 120.
- Nº unidades por caja: 6, nº cajas por capa: 6, nº capas por palet: 15 y nº cajas por palet: 90.	

CUERPOS EXTRAÑOS	
Ausencia de partículas metálicas mayores que patrones.	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
MICROORGANISMO	TOLERANCIA
<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 ufc/g
CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS	
PARAMETRO	TOLERANCIA
Plomo	0,05 mg/kg
Cadmio	0,020 mg/kg
Mercurio	0,01 mg/kg
Perclorato	0,05 mg/kg
Clorato	0,01 mg/kg
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
PARÁMETRO	VALOR
Valor energético	348 kj / 83 Kcal
Grasas	4,90
de las cuales saturadas	0,70
Hidratos de carbono	8,50
de los cuales azúcares	2,00
Proteínas	1,50
Sal	0,00
Nº DE REGISTRO SANITARIO	
ES 26.08778/BU CE	