



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

FECHA: 12/06/24  
REVISIÓN: 7  
CÓDIGO: F-4.1-3

### PIMIENTO ASADO CAMELIZADO

#### CAPRICHOS DEL PALADAR S.L.U.

CTRA. DE LA ESTACIÓN, 26  
30580 ALQUERÍAS  
(MURCIA - ESPAÑA)  
TELF: 965 083535

WEB: [www.caprichosdelpaladar.es](http://www.caprichosdelpaladar.es)

CATÁLOGO: [www.nuestrofolleto.es/capricho/webview](http://www.nuestrofolleto.es/capricho/webview)

RGSEAA: 21-20020/MU



#### FORMATO DE ENVASADO

ENVASE: 1/2 GALÓN (TARRO VIDRIO)

TAPA BLANCA: 110 Ø

#### INGREDIENTES

PIMIENTO, VINO MOSCATEL, ACEITE DE GIRASOL, AZÚCAR, ACEITE DE OLIVA, SAL Y ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO  
(SIN COLORANTES NI CONSERVANTES)

#### PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN

ELABORADO CON PIMIENTOS FRESCOS (ORIGEN ESPAÑA), BRASEADOS EN HORNO, A LOS QUE SE LE APLICA UN "BAÑO MARÍA"

#### ANÁLISIS FÍSICO- QUÍMICO

PESO NETO	1900g	PESO ESCURRIDO	1600g
PH	4,0 ± 0,3	COLOR	ROJO
VACIO	20-40	OLOR	ASADO
CIERRE SEGURIDAD	>1MM	SABOR	DULCE
ESPACIO DE CABEZA	>4MM	TEXTURA	TURGENTE

#### LOGÍSTICA / INFORMACION TÉCNICA

ENVASE	PESO BRUTO: 2649g MEDIDAS: 12,2CM X 12,2CM X 20,6CM
CAJAS	6 UDS X CAJA MEDIDAS: 37,5CM X 25CM X 22CM
PALET EUROPEO	63 CAJAS X PALET ( 9 CAJAS BASE X 7 ALTURAS ) MEDIDAS: 120CM X 80CM X 169CM
PALET AMERICANO	- MEDIDAS: -
CÓDIGO EAN13	8435352812032
CÓDIGO DUN14	18435352812039
CÓDIGO CAPRICHOS	02107050001

#### USO PREVISTO

PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO SIN RESTRICCIÓN ALGUNA, SALVO EN AQUELLOS CONSUMIDORES CON MOTIVOS SOCIALES, CULTURALES, SANITARIOS Y RELIGIOSOS. SERVIR AL GUSTO.



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

FECHA: 12/06/24  
REVISIÓN: 7  
CÓDIGO: F-4.1-3

### PIMIENTO ASADO CAMELIZADO

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL / 100g

ENERGÍA	862 kJ / 208 kcal	10,4% CDR
GRASAS	15,6g	22,3% CDR
DE LAS CUALES SATURADAS	1,85g	9,3% CDR
COLESTEROL	5mg	1,67% CDR
HIDRATOS DE CARBONO	16,6g	6,15% CDR
DE LOS CUALES AZÚCARES	12,5g	13,88% CDR
FIBRA	2g	8% CDR
PROTEINAS	1,2g	2,4% CDR
SAL / SODIO	2g / 786mg	33,3% CDR

#### ALÉRGENOS

GLUTEN	AUSENCIA(<5PPM)		FRUTOS CON CÁSCARA	AUSENCIA
CRUSTACEOS Y DERIVADOS	AUSENCIA		APIO Y DERIVADOS	AUSENCIA
HUEVOS Y DERIVADOS	AUSENCIA		MOSTAZA Y DERIVADOS	AUSENCIA
PESCADOS Y DERIVADOS	AUSENCIA		SÉSAMO Y DERIVADOS	AUSENCIA
CACAHUETE Y DERIVADOS	AUSENCIA		SULFITOS	AUSENCIA
SOJA Y DERIVADOS	AUSENCIA		MOLUSCOS Y DERIVADOS	AUSENCIA
LECHE Y DERIVADOS	AUSENCIA		ALTRAMUCES Y DERIVADOS	AUSENCIA

#### ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PRODUCTO COMERCIALMENTE ESTABLE	AEROBIOS MESÓFILOS	<10 ufc/g
	ESCHERICHIA COLI	<10 ufc/g
	MOHOS Y LEVADURAS	<10 ufc/g
	RTO. BACTERIAS LÁCTICAS	<10 ufc/g

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

EVITAR LA EXPOSICIÓN DIRECTA A LA LUZ  
EVITAR AMBIENTES CON MUCHO POLVO O MUY HÚMEDOS

#### CONDICIONES DE TRANSPORTE

TRANSPORTE A Tª AMBIENTE  
BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA E HIGIENE  
AUSENCIA DE MERCANCIA INCOMPATIBLE

#### VIDA ÚTIL ( DURABILIDAD PRODUCTO )

4 AÑOS - 1460 DÍAS  
UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE MANTENER EN REFRIGERACIÓN Y CONSUMIR ANTES DE 3-4 DÍAS

**PIMIENTO ASADO CAMELIZADO**

**LEGISLACIÓN APLICABLE**

- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006.
- Reglamento 396/2005, de 23 de febrero de 2005, del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y sus modificaciones (ver apartado legislación en AECOSAN: [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/ampliacion/residuos\\_plaguicidas.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/residuos_plaguicidas.htm)).
- Reglamento 2073/2005, por el que se establecen los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Real Decreto 2420/1978 de 2 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales.
- Orden de 21 de noviembre de 1984, por la que se aprueban las normas de calidad para conservas vegetales.
- Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.
- Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios (aplicable a partir del 20 de enero de 2010, salvo excepciones).
- Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) 1924/2006 y (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) 608/2004 de la Comisión.
- Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.
- Reglamento (CE) 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.
- Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.



REVISADO POR:  
MARISHA VÁZQUEZ

