



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

FECHA: 12/06/24

REVISIÓN: 6

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

CATÁLOGO: www.nuestrofolleto.es/capricho/webview

RGSEAA: 21-20020/MU



FORMATO DE ENVASADO

ENVASE: T330 (TARRO VIDRIO)

TAPA NEGRA: 82 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 Y MACERADOS, A LOS QUE SE LE APLICA UN "BAÑO MARÍA"

ANÁLISIS FÍSICO- QUÍMICO

PESO NETO	280g	PESO ESCURRIDO	240g
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: 466g MEDIDAS: 8,6CM X 8,6CM X 7,5CM
CAJAS	12 UDS X CAJA MEDIDAS: 35CM X 27CM X 9CM
PALET EUROPEO	112 CAJAS X PALET (8 CAJAS BASE X 14 ALTURAS) MEDIDAS: 120CM X 80CM X 141CM
PALET AMERICANO	- MEDIDAS: -
CÓDIGO EAN13	8435352812025
CÓDIGO DUN14	18435352812022
CÓDIGO CAPRICHOS	02111050021

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: 6
CÓDIGO: F-4.1-3

PIMIENTO ASADO CARAMELIZADO

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).
- 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