



Pimiento Piquillo Entero 18-22 Extra Lata 1/2 kg

DATOS FISCALES

FICHA TÉCNICA

SACESA SELECCION S.L.

www.sacesaseleccion.com

Fecha Realización: 10/11/2017

Polígono La Maja, Parcela, P-6 26580 Arnedo (La Rioja) LA RIOJA

Fecha Revisión: 25/01/2021

Tfno. 941132305

email: sacesa@sacesaseleccion.com

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

INFORMACIÓN PRODUCTO

CÓDIGO: 2030

Pimientos del Piquillo Enteros Extra

Whole "Piquillo" Peppers

Poivrons "Piquillo" Entiers

Pimentos de "Piquillo" Inteiros

ⓔ Pimientos del Piquillo Enteros Extra

Ingredientes: pimientos del piquillo, agua, azúcar, sal, acidulante: E-330 y estabilizante: E-509.
Sin gluten. Lote / Consumir preferentemente antes del: ver envase. Conservación:
conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener refrigerado un
máximo de 2-3 días.
Especial para rellenar.

ⓔ Whole "Piquillo" Peppers

Ingredients: "piquillo" peppers, water, sugar, salt, acidulant: E-330 and stabiliser: E-509.
Gluten-free. Lot / Best before: see packaging. Storage: keep in a cool, dry place.
Once opened, keep refrigerated and use within 2-3 days.

ⓕ Poivrons "Piquillo" Entiers

Ingrediènts: poivrons "piquillo", eau, sucre, sel, acidifiant: E-330 et stabilisant: E-509. Sans
gluten. Lot / À consommer de préférence avant le: voir emballage. Conservatiòn:
Conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouverte, conserver au
réfrigérateur 2-3 jours maximum.

ⓔ Pimentos de "Piquillo" Inteiros

Ingredientes: pimentos de "piquillo", água, açúcar, sal, acidificante: E-330 e estabilizador: E-509.
Sem glúten. Lote / Consumir de preferência antes de: ver embalagem.
Conservação: conservar em lugar fresco e seco. Uma vez aberto, conservar no
frigorífico um máximo de 2-3 dias.

Producto Originario de Perú-Product of Peru-Produit du Pérou-Produto do Peru

Capacidad: 425 ml

Peso Neto: 410 g

Peso Escurrido: 355 g

Alérgenos: no contiene alérgenos.
contains no allergens.
ne contient pas d'allergènes.
não contém alérgenos.

OMG's: El producto no ha sido modificado genéticamente ni procede de materias primas que

hayan sido modificadas genéticamente.

Envase: RO-425

Vida Útil: 5 años.

Tipo Etiqueta: Papel monte derecha

Calibre: 18-22 Frutos

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

Valor Energético	159 kJ /	38 kcal
Grasas	0,3 g	
de las cuales saturadas	0,0 g	
Hidratos de Carbono	7,9 g	
de los cuales azúcares	6,1 g	
Fibra Alimentaria	2,0 g	
Proteínas	1,0 g	
Sal	0,5 g	

DATOS LOGÍSTICOS

Unidades Caja:	12
Unidades Base Palet:	12
Alturas Palet:	13
Total Cajas Palet:	156

EAN13: 8436006912030

DUN14: 18436006912037

Condiciones de Almacenamiento:

El producto permanece en el almacén en el que se le preserva de la humedad y de los cambios bruscos de temperatura. Se le mantiene en condiciones óptimas de limpieza y estabilidad, protegiéndole de posibles roces o movimientos bruscos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

VACÍO (hg cm): Presencia.

ESPACIO DE CABEZA: máx. 10% de la altura del envase.

pH : 3,80 - 4.40

°BRIX : 7 - 9

% SAL (NaCl) : 0,7 - 0,9

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras la incubación durante 7 días a 37°C, conforme a la norma AFNOR NF V 08-408. Ausencia de microorganismo y sustancias derivadas en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

MUESTRA TESTIGO INCUBADA A TEMPERATURA AMBIENTE

BACTERIAS ANAEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

MOHOS Y LEVADURAS: Ausencia.

BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

MUESTRA INCUBADA A 37°C DURANTE 7 DÍAS

BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

BACTERIAS ANAEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

MOHOS Y LEVADURAS: Ausencia.

LACTOBACILOS: Ausencia.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: Típico del producto. Ausencia de manchas.

OLOR: Típico del producto. Ausencia de olores extraños.

SABOR: Típico del producto. No presenta sabores extraños.

ASPECTO: Típico del producto.

TEXTURA: Típico del producto.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

El producto cumple con toda la legislación aplicable y, específicamente, la referente a plaguicidas, metales pesados, micotoxinas y otros contaminantes y de idoneidad de los materiales de envasado (UE 396/2005, CE 1881/2006 Y CE 1935/2004, así como sus actualizaciones).

LÍMITES MÁXIMOS RESIDUOS METALES PESADOS

Plomo: 0,10 ppm (*)

Estaño: 200 ppm (*)

Cadmio: 0,05 ppm (*)

(*) Reglamento CE 1881/2006 de la comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de alimentos determinados contaminantes en los productos.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S

MATERIA PRIMA	Nº ESPECIFICACIÓN		
	SI	NO	Cont. Cruzada
Contiene (Según Directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y 2006/142/CE)			
Este artículo está fabricado con productos o derivados de productos genéticamente modificados (OMG's)		X	
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas		X	
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X	
PESCADO y productos a base de pescado		X	
HUEVOS y productos a base de huevo		X	
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes		X	
SOJA y productos a base de soja		X	
LECHE Y SUS DERIVADOS (incluida la lactosa)		X	
FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados		X	
APIO y productos derivados		X	
MOSTAZA y productos derivados		X	
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X	
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES mayor o igual a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO2		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	