| NOMBRE DEL PRODUCTO: | GUINDILLAS EN VINAGRE ½ GALON<br>CALIFICACION DENOMINACION EUSKO LABEL |
|---|---|
| | |
| Presentación, dimensiones, peso de la unidad de venta: | - Guindillas en vinagre de categoría extra en tarro de cristal de 1855 g neto y 725 g escurrido; 1966 ml |
| Ingredientes: | - Guindillas de Ibarra, vinagre diluido, sal, conservador E-223. |
| Otras características:<br> | - Fruto estrecho y alargado, entero, y consistente, de sección redonda y con espesor de la carne típico de la variedad.<br>- Color verde amarillento, con ligero brillo y uniforme en su coloración.<br>- Ápice agudo y ligeramente curvado.<br>- Pedúnculo entero, fino y largo.<br>- Piel fina y completa<br>- Textura tierna<br>- Aspecto fresco y poco rugoso.<br>- Longitud de la parte comestible entre 5 y 12 cm.<br>- Deben estar sanos y exentos de: olor y sabor extraños, daños causados por el frío, ablación o ataques, grietas, enfermedades, podredumbres, manchas pardas, alteración de la pulpa, materias extrañas, heridas y rugosidades causadas por el frío y granizo, heridas no cicatrizadas y quemaduras solares.<br>- El producto contenido en cada envase deberá ser de tamaño homogéneo. |
| Condiciones de conservación: | - Ambiente fresco y protección respecto de la luz solar |
| Envase del producto: | - Tarro de cristal con cierre hermético |
| Embalaje: | - Caja de cartón precintada |
| Sistema de distribución: | - Como producto frágil, palets flejados, cajas precintadas |
| Consumo antes de: | - 24 meses desde la fecha de envasado |
| Etiquetado unidad de venta: | - Peso neto, escurrido, y volumen<br>- Identificación del fabricante con dirección<br>- Nº de lote<br>- Indicación de la fecha de consumo preferente |
| <u>Etiquetado cajas:</u> | - Nº de lote<br>- Peso neto |
| <u>Identificación palets:</u> | - Destino: nombre del cliente y dirección de entrega<br>- Nº de bultos |

| Proceso de manipulación:<br>Limpieza superficial en seco, clasificación, embotado, líquido gobierno, corte, cierre, conservación | |
|---|---|
| Criterios de seguridad: | - Químicos: hasta 100 ppm de $SO_2$ en el producto listo para ser consumido; aplicación en nuestros productores de tratamientos fitosanitarios autorizados por el Reglamento de Eusko Label para cada temporada.<br>- Físicos: Ausencia de sólidos extraños al producto |