	FICHA TECNICA	Ft. Prod. 530	
	PIMIENTOS RELLENOS DE CHIPIRONES	Revisión: 6	Fecha: 16/12/14
	EN SU TINTA	Página 1 de 2	



Bandeja Kg.
Formato Pimientos



Caja master (325X255X95)

Datos de empresa:	CORPA-CORPORACION PASCUAL HNOS., S.A. Poligono Ibai-Ondo 2, Local 8 - 20160 Lasarte-Oria (Guipúzcoa) Teléfono: 943 36 18 55 // E-mail: info@corpa.es
Nº RGSA:	12.08.864/SS; 26.07.568/SS

Aplicación / Modo de empleo:	Pimientos rellenos de chipirones en su tinta ultracongelados preparados para calentar y consumir, fritos, rebozados o acompañados de cualquier salsa.
Tratamiento sufrido durante el procesado:	Elaboración y posterior ultracongelación del producto.
Consumidores habituales:	Suministro a Restaurantes, Comercios, Grandes Superficies... Consecuentemente el consumidor final es el público en general.


Ingredientes:	Pimientos del piquillo enteros (origen Peru)(aprox. 50%), Leche entera, Calamar (12,5%) (molusco), Cebolla, Harina de trigo (gluten), Tomate frito [tomate, aceite de girasol, azúcar, almidón modificado de maíz, sal, cebolla, ajo y aromas naturales], Mantequilla (leche), Tinta de sepia (molusco) (tinta se sepia , agua y sal), huevo , aceite de oliva, gelatina, agua, sal y azucar.
Características organolépticas:	<i>Color:</i> Piquillo, rojo característico de la variedad. Relleno negro, brillante agradable. <i>Aroma:</i> Fresco, a pimiento y calamar en su tinta. Siempre agradable.
Características microbiológicas:	Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones: Listeria monocytogenes: ≤ 100 ufc/g Control Interno: Salmonella: Ausencia/25g
Características físicas:	Libre de cuerpos extraños, metales. Parásitos: Producto ultracongelado
Características químicas:	Producto libre de agentes químicos.
Alérgenos (Reglamento UE 1169/2011 y sus modificaciones):	Leche y su derivados (incluida la lactosa), Moluscos , Cereales que contengan gluten y productos derivados, Huevos y productos a base de huevo . Puede contener trazas de pescado , crustaceos y sulfitos .
Irradiación:	Producto libre de irradiación
OGM (Reglamento UE 1829/2003 y Reglamento UE 1830/2003)	Producto libre de OGM

Presentación, conservación, almacenamiento y transporte

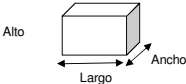
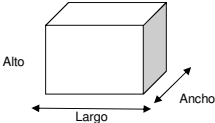
Formato:	• 1,250 Kg.	
Envasado / Embalaje:	Envase primario:	Bandejas PE termoselladas de 1,250 Kg. ✓ Aproximadamente 25 un/bandeja
	Embalaje:	2 bandejas de 1,250 Kg. en caja de cartón. (2,5 kg/caja)
Etiquetado	Reglamento 1169/11 y posteriores modificaciones.	
Caducidad	12 meses después de la fecha de fabricación	
Condiciones de almacenamiento	Producto ultracongelado. Conservar a -18°C. No recongelar una vez descongelado, consumir en plazo máximo de 3 días.	
Condiciones de transporte	Transporte a -18°C	

Información nutricional (en 100 grs):

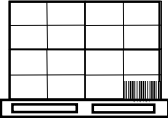
Producto:	PIMIENTOS RELLENOS DE CHIPIRONES TINTA (100g.)	
	Valor energético	436 kJ / 104 Kcal
	Grasa	3,60%
	De las cuales:	
	Ácidos grasos saturados	2,00%
	Hidratos de carbono	13,00%
	De los cuales:	
	Azúcares	2,15%
	Proteínas	4,70%
	Sal	1,26%

	FICHA TECNICA PIMIENTOS RELLENOS DE CHIPIRONES EN SU TINTA	Ft. Prod. 530
		Revisión: 6 Fecha: 16/12/14
		Página 2 de 2


Ficha logística

PN = Peso neto (gr): es el peso del producto PB = Peso bruto (gr): es el peso del producto + peso del embalaje L= Longitud A= Anchura AL= Altura 	DUN14: EAN13 + Variable Logística L= Longitud A= Anchura Alto AL= Altura 
---	--

DATOS COMERCIALES			DESCRIPCIÓN ENVASE					ACONDICIONAMIENTO DE LA CAJA						
CODIGO	DESCRIPCION	CODIGO EAN	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PN (gr)	PB (gr)	CODIGO DUN 14 DUN 14: EAN 13 + Variable Logística	Nº UNIDADES	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PN (kg)	PB (kg)
51007	Pimientos de chipirones - 50 Grs.	8425902560070	31,5	24,6	4,6	1250,0	1310	18425902560077	2	32,5	25,5	9,5	2,50	2,755

Rellano: se refiere a cada capa del palet 
--

DATOS COMERCIALES		PALETIZACIÓN							TIPO PALET
DESCRIPCION	Nº de cajas por rellano	Nº de rellano por palet	Nº de cajas por palet	Nº de unidades por palet	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PB (kg)	
Pimientos de chipirones - 50 Grs.	10	14	140	280	120	80	148	400,7	EUROPALET

Elaborado por: Estibalitz Gil Fecha y Firma: 29.05.2019	Revisado por: Iñaki Pascual Fecha y Firma: 29.05.2019 
--	---