

DENOMINACIÓN	Pimienta verde en salmuera
PAÍS DE ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA	India
PAÍS DE FABRICACIÓN	España
INGREDIENTES	Pimienta verde (61%), agua (17,4%), sal (11%), corrector de acidez: E-260 (0,6%)
USO PREVISTO	Condimento
DOSIS	Buenas prácticas de fabricación

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Grano
Color	Verde oscuro
Olor	Característico. Ausencia de olores extraños
Sabor	Picante, característico. Ausencia de sabores extraños

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

pH	3,5 ± 0,5
Sal	11% ± 2,0%
Acidez	0,6 ± 0,2

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g

PRESENTACIÓN

Código artículo	Descripción	Material envase	Peso neto	Peso neto escurrido	Agrupado
60305	Pimienta verde en salmuera tarro	Vidrio	720g	450g	Caja 6 tarros
60170	Pimienta verde en salmuera tarro	Vidrio	50g	35g	Caja 12 tarros

VIDA ÚTIL

36 meses

ALMACENAMIENTO

Conservar en el envase original, en un ambiente fresco, seco y protegido de la luz. Una vez abierto, mantener el envase cerrado en condiciones frescas y secas.

TRAZABILIDAD

Producto procesado:
Lote: AASSPP (AA: 2 dígitos Año; SS: 2 dígitos núm. sem; PP: 2 dígitos núm. partida)
Producto de distribución:
Lote: lote proveedor

RADIACIONES IONIZANTES

Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ningún ingrediente irradiado.

O.G.M

Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéticamente y se han tomado las medidas oportunas para evitar el contacto con otros OGM según las reglamentaciones CE 1829/2003 y 1830/2003

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Sustancia alergénica	Presente en el producto suministrado
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO
Huevos y productos a base de huevo.	NO
Pescado y productos a base de pescado.	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO
Soja y productos a base de soja.	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	NO
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos (pistachos), nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.	NO
Apio y productos derivados.	NO
Mostaza y productos derivados.	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/L en expresado como SO ₂ .	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO

Fecha de revisión	06/04/2020
Núm. revisión	5

Legislación:

- Real Decreto 2242/1984 Reglamentación Técnico-Sanitaria para especias y condimentos.
- Reglamento (CE) nº2073/2005 y 1441/2007 relativos a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (y posteriores modificaciones)
- Reglamento (CE) nº396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal (y posteriores modificaciones).
- Reglamento (CE) nº1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (y posteriores modificaciones).
- Reglamento (UE) 10/2011, de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos (y posteriores modificaciones)
- Reglamento (UE) 1935/2004, de 27 de octubre de 2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos (y posteriores modificaciones).
- Reglamento (UE) nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

En todo el proceso de manipulación se sigue un sistema de **APPCC** el cual está especialmente concebido para garantizar la seguridad del alimento.

Gemma Font.
Departamento de calidad.