

<b>DENOMINACIÓN</b>	Pimienta verde en salmuera
<b>PAÍS DE ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA</b>	India
<b>PAÍS DE FABRICACIÓN</b>	España
<b>INGREDIENTES</b>	Pimienta verde (61%), agua (17,4%), sal (11%), corrector de acidez: E-260 (0,6%)
<b>USO PREVISTO</b>	Condimento
<b>DOSIS</b>	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 <sub>2</sub> .	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.