

Esta carne de piquillo se obtiene de los pimientos de las huertas lodosanas que son asados con llama directa y pelados y repasados artesanalmente. Se puede utilizar para untar, para base para tostadas y pinchos o para dar un toque especial a multitud de guisos.

DENOMINACION LEGAL:

Carne de pimiento del piquillo.

INGREDIENTES:

Pimientos del piquillo, aceite de oliva, sal, azúcar y corrector de acidez: ácido cítrico.

FORMATO:

Frasco de vidrio de 156 ml

CONDICIONES DE CONSERVACION:

Conservar en lugar fresco y seco protegido de la luz, Una vez abierto, conservar en el frigorífico y consumir en 5 días



ALERGENOS Y OGMs: Producto libre de alergenys y OGMs

| | | | | | |
|---|--------|----------|----------------|-----------------|--------|
| D A T O S L O G I S T I C O S | UNIDAD | EAN | 8425205012979 | | |
| | | Largo | 56 mm. | P. escurrido | g. |
| | | Ancho | 56 mm. | P. neto | 145 g. |
| | | Alto | 86 mm. | P. bruto | 272 g. |
| | CAJA | DUN | 18425205012976 | | |
| | | Largo | 245 mm. | Unidades caja | |
| | | Ancho | 163 mm. | P. bruto | kg |
| | | Alto | 86 mm. | | |
| | PALET | Largo | 1200 mm. | Cajas capa | 20 |
| | | Ancho | 800 mm. | Capas palet | 12 |
| | | Alto | 1182 mm. | Cajas palet | 240 |
| | | P. bruto | 808 kg | Unidades palets | 2880 |

CERTIFICADOS DE CALIDAD



Conservas Pedro Luis, S.L.

Pol. Ind. El Ramal, 19. 31580 LODOSA (Navarra) – Tel.:948 69 36 31 – Fax: 948 69 48 33

Fecha: 21/09/2017

www.conservaspedroluis.com - e-mail: info@conservaspedroluis.com

REV. 7

INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g

| | | | |
|--------------------------------|-----------|-------------------------------|-------|
| Valor energetico | 387,5 Kj | Hidratos de carbono | 6,8 g |
| | 92,7 kcal | de los cuales azúcares | 5,9 g |
| Grasas | 6,4 g | Proteínas | 1,2 g |
| de las cuales saturadas | 1 g | Sal | 1 g |

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Color: Rojo uniforme

Olor: Típico del producto

Textura: Típica de producto

Sabor: Típico del producto

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

| | | | |
|--------------------------------------|------------|------------------------------|------------|
| Mesofilos aerobios | < 10 ufc/g | Mohos y levaduras | < 10 ufc/g |
| Mesofilos anaerobios | < 10 ufc/g | Termofilos aerobios | < 10 ufc/g |
| Mesof. Anaer. sulforeductores | < 10 ufc/g | Termofilos anaerobios | < 10 ufc/g |

INFORMACION COMPLEMENTARIA:

| | |
|-------------------------------------|---|
| Origen: | Producto elaborado en Navarra. Producto de España. |
| Fecha de consumo preferente: | DD/MM/AAAA - 5 Años a partir de la fecha de fabricación |
| Lote: | Fecha de consumo preferente. |
| Tratamiento térmico: | Pasteurización. Con él se garantiza la esterilidad comercial del producto. |
| Poblacion destino: | Población en general |
| Modo de empleo: | Listo para consumir. |

LEGISLACIÓN APLICABLE:

Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones
Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.
Reglamento (CE) nº 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.
Reglamento (CE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y sus modificaciones.
Orden de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales y sus modificaciones.
Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones.
Reglamento nº 2420/1978 elaboración y venta de conservas vegetales y sus modificaciones.
Reglamento UE nº 1047/2012 Declaraciones nutricionales y sus modificaciones.
Reglamento 1334/1999 norma general de etiquetado y sus modificaciones.
Reglamento UE nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus modificaciones.
Reglamento (CE) nº 1333/2008 sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones.