

Los pimientos del piquillo de las huertas lodosanas, asados con llama directa son pelados uno a uno y repasados artesanalmente sin lavarlos ni sumergirlos en agua ni sustancia química alguna, manteniendo así todas sus propiedades y su sabor genuino.

**DENOMINACION LEGAL:**

Pimientos del piquillo de agricultura ecológica, Enteros, Extra. 8/18 Frutos

**INGREDIENTES:**

Pimientos del piquillo de agricultura ecológica, sal y corrector de acidez: ácido cítrico

**FORMATO:**

Frasco de vidrio de 250 ml

**CONDICIONES DE CONSERVACION:**

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



**ALERGENOS Y OGMs:** Producto libre de alergenys y OGMs

DATOS LOGÍSTICOS	UNIDAD	EAN	8425205010371		
		Largo	70 mm.	P. escurrido	205 g.
		Ancho	70 mm.	P. neto	215 g.
		Alto	85 mm.	P. bruto	393 g.
	CAJA	DUN	18425205010378		
		Largo	291 mm.	Unidades caja	12
		Ancho	217 mm.	P. bruto	4,8 kg
		Alto	85 mm.		
	PALET	Largo	1200 mm.	Cajas capa	13
		Ancho	800 mm.	Capas palet	13
		Alto	1255 mm.	Cajas palet	169
		P. bruto	835 kg	Unidades palets	2028

**CERTIFICADOS DE CALIDAD**





## ESPECIFICACION DE PRODUCTO

### Pimientos del piquillo Enteros, Extra, de agricultura ecológica



#### INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g

<b>Valor energetico</b>	297,5 Kj	<b>Hidratos de carbono</b>	10 g
	71,7 kcal	<b>de los cuales azúcares</b>	6,9 g
<b>Grasas</b>	< 0,5 g	<b>Proteínas</b>	1,7 g
<b>de las cuales saturadas</b>	< 0,5g	<b>Sal</b>	0,6g

#### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

**Color:** Rojo con tonos naranjas y verdes

**Olor:** Típico del producto

**Textura:** Turgente sin llegar a ser dura

**Sabor:** Dulce, nada ácido. Cierta regusto al asado

#### CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

#### INFORMACION COMPLEMENTARIA:

<b>Origen:</b>	Producto elaborado en Navarra. Producto de España.
<b>Fecha de consumo preferente:</b>	DD/MM/AAAA - 5 Años a partir de la fecha de fabricación
<b>Lote:</b>	Fecha de consumo preferente.
<b>Tratamiento térmico:</b>	Pasteurización. Con él se garantiza la esterilidad comercial del producto.
<b>Poblacion destino:</b>	Población en general
<b>Modo de empleo:</b>	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 consumir 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.  
Orden APA/2582/2002, por la que se ratifica la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen "Pimiento del Piquillo de Lodosa" y de su consejo regulador.  
Reglamento CE nº 889/2008 de la Comisión de 5 de Septiembre de 2008 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.



Aprobado por:

Laura Martínez  
Rble. de Calidad

Conservas Pedro Luis, S.L.