

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, tiras, primera

INGREDIENTES:

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

FORMATO:

Frasco de vidrio de 212 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 alérgenos y OGMs

D A T O S L O G 	UNIDAD	EAN	8425205012207		
		Largo	68 mm.	P. escurrido	170 g.
		Ancho	68 mm.	P. neto	185 g.
		Alto	80 mm.	P. bruto	340 g.
	CAJA	DUN	18425205012204		
		Largo	268 mm.	Unidades caja	12
		Ancho	201 mm.	P. bruto	kg
		Alto	80 mm.		
	PALET	Largo	1200 mm.	Cajas capa	14
		Ancho	800 mm.	Capas palet	14
		Alto	1270 mm.	Cajas palet	196
		P. bruto	829 kg	Unidades palets	2352

CERTIFICADOS DE CALIDAD





Conservamos la esencia de
nuestra tierra

ESPECIFICACION DE PRODUCTO

Pimientos del piquillo Enteros, Extra, de agricultura ecológica



INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g

Valor energetico	297,5 Kj	Hidratos de carbono	10 g
	71,7 kcal	de los cuales azúcares	6,9 g
Grasas	< 0,5 g	Proteínas	1,7 g
de las cuales saturadas	< 0,5g	Sal	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. Cierto regusto al asado

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. sulfuroreductores	< 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.
 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



Poligono Industrial El Ramal, nº 19
31580 Lodosa - Navarra - Spain
Tel.: +34 948 693 631
Fax: +34 948 694 833

Aprobado por:

Laura Martínez
Rble. 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