

*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, sal y corrector de acidez: ácido cítrico.

**INGREDIENTES:**

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

**FORMATO:**

Frasco de vidrio de 314 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	8425205010036		
		Largo	68 mm.	P. escurrido	255 g.
		Ancho	68 mm.	P. neto	290 g.
		Alto	131 mm.	P. bruto	474 g.
	CAJA	DUN	18425205010033		
		Largo	268 mm.	Unidades caja	12
		Ancho	201 mm.	P. bruto	5,7 kg
		Alto	131 mm.		
	PALET	Largo	1200 mm.	Cajas capa	14
		Ancho	800 mm.	Capas palet	9
		Alto	1329 mm.	Cajas palet	126
		P. bruto	835 kg	Unidades palets	1512

**CERTIFICADOS DE CALIDAD**



#### 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 uniforme propio del fruto maduro

**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:

**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.

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.