

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

DATOS LOGÍSTICOS	UNIDAD	EAN	8425205010395		
		Largo	68 mm.	P. escurrido	240 g.
		Ancho	68 mm.	P. neto	280 g.
		Alto	131 mm.	P. bruto	474 g.
	CAJA	DUN	18425205010392		
		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	748 kg	Unidades palets	1512

CERTIFICADOS DE CALIDAD



ESPECIFICACION DE PRODUCTO

Pimiento del piquillo Entreverados Enteros Primera



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. Cierta 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. 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 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.