

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 Lodosa Enteros, Extra 16/22 Frutos

INGREDIENTES:

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

FORMATO:

Frasco de Vidrio. Capacidad 370 ml

CONDICIONES DE CONSERVACION:

Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente 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	8425205014492		
		Largo	81 mm.	P. escurrido	330 g.
		Ancho	81 mm.	P. neto	340 g.
		Alto	94 mm.	P. bruto	532 g.
	CAJA	DUN	18425205014999		
		Largo	326 mm.	Unidades caja	12
		Ancho	245 mm.	P. bruto	6,7 kg
		Alto	94 mm.		
	PALET	Largo	1200 mm.	Cajas capa	10
		Ancho	800 mm.	Capas palet	13
		Alto	1372 mm.	Cajas palet	130
		P. bruto	896 kg	Unidades palets	1560

CERTIFICADOS DE CALIDAD





Conservamos la esencia de
nuestra tierra

ESPECIFICACION DE PRODUCTO

Pimiento del Piquillo de Lodosa, Enteros, Extra



INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g

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

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

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.
 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.

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. 0