
 <p>Frqhuycp r#qll#hgfLl#hl# qxhwcl#l#ud</p>	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	
	Pimiento del piquillo Tiras Primera	

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, Tiras, Primera.



INGREDIENTES:

Pimientos del piquillo, 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 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	8425205012139		
		Largo	70 mm.	P. escurrido	205 g.
		Ancho	70 mm.	P. neto	215 g.
		Alto	85 mm.	P. bruto	393 g.
	CAJA	DUN	18425205012136		
		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





Conservas Pedro Luis, S.L.

Pol. Ind. El Ramal, 19. 31580 LODOSA (Navarra) – Tel.:948 69 36 31 – Fax: 948 69 48 33

Fecha: 29/06/2018

www.conservaspedroluis.com - e-mail: info@conservaspedroluis.com

REV. 8

 <i>Frqublydp r#o#ll#nhqf L#h#h#</i> <i>qx#wuc#h#nucl</i>	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	
	Pimientos del piquillo Tiras 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 pálido uniforme, sin presencia de parte **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 (año de fabricación + 5 años)
Lote: L-000 fecha de fabricación (día juliano)
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:

El producto cumple con la legislación vigente que le aplica.
 El listado de legislación (tanto europea como nacional) está a disposición de aquel que lo solicite.



Aprobado por:

Laura Martínez
 Rble. de Calidad