



FICHA TÉCNICA

Piquillo 18/22 extra 1/2 kg

Código: 3101

Código EAN: 8427754031012

F.C.: 03/01/2023



1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

Descripción del producto: Pimientos del piquillo enteros calidad extra en conserva. Se obtienen a partir de los frutos de la planta *Capsicum annum*, variedad piquillo, elaborados bajo buenas prácticas de fabricación que aseguran su preservación.

Ingredientes: pimientos del piquillo, agua, azúcar, sal, cloruro de calcio y ácido cítrico.

2. ENVASE:

Formato: Tall 15 Onzas (C – 300407 – 01).

Dimensiones: 73 x 112.5 mm (300 x 407).

Espesor C/T: 0.16 mm / 0.18 mm.

Barniz I/E: blanco dos pasadas/Incoloro.

Ø Cabezal: 73 mm – Abre Fácil.

3. TRAZADO:

Codificación en la tapa del envase por inyección de tinta: PE L18 DDD CC EC

- PE : Pimiento entero
- L : Primera letra de la palabra lote
- 18 : Últimos dígitos del año de fabricación
- DDD : Día Juliano de fabricación
- CC : N° de Batch
- EC : Código de la Empresa

4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Color:	Rojo y rojo pálido uniforme típico de la variedad.
Sabor y olor:	Típico del pimiento piquillo rostizado.
Textura:	Firme en un 90 %.

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS:

PARÁMETRO:	VALOR:
Peso bruto	463 g
Peso neto	410 g
Peso drenado	355 g
Nº Frutos	18 / 22
Longitud:	5,5 - 8,0 cm
Código en la lata	1
Vacío	≥ 76 mm Hg
Uniformidad	1 - 1.5
pH	3.8 - 4.3
% Sal total	1 % ± 0.2
º Brix	8 - 11 º

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Producto comercialmente estéril.

7. TOLERANCIAS:

PARÁMETRO:	VALOR:
Piel quemada	≤ 1.5 cm ² / fruto
Nº Semillas	10 unidades / fruto
Defecto combinado	15 % Max. En peso drenado.
Turbidez	Ninguna

8. ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL:

En lugares secos y ventilados. No deberá exponerse a temperaturas extremas y luz solar directa.

Vida Útil 4 años en condiciones normales de almacenamiento.

9. PRESENTACIÓN Y PALETIZACIÓN:

- Unidades x Nivel : 233
- Nº de Niveles : 8
- Unidades x Paleta : 1864

10. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS:

ALÉRGENO: Materias de base o sus derivados *	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLÚTEN (es decir: trigo, cebada, avena, centeno, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.		X
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X
HUEVOS y productos a base de huevos		X
PESCADO y productos a base de pescado		X
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes		X
SOJA y productos a base de soja (excepto aceite refinado)		X
LECHE y derivados (incluida la lactosa)		X
Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces de nogal (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), marañones, nueces pecanas, pistachos (<i>Pistada vera</i>), nueces de macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados		X
APIO y productos derivados		X
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X
MOSTAZA y productos derivados		X
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		X

11. VALORES NUTRICIONALES:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:	POR 100 g:
VALOR ENERGÉTICO	32 Kcal. / 136 kJ
GRASAS (g)	<0,5
De las cuales saturadas (g)	0
HIDRATOS DE CARBONO (g)	5,2
De los cuales Azúcares (g)	3,4
PROTEÍNAS (g)	1,5
FIBRA ALIMENTARIA (g)	1,2
SAL (g)	0,8