



# Pimiento Morrón Entero Extra Lata 1/4 kg

## DATOS SOCIEDAD

SACESA SELECCION S.L.

www.sacesaseleccion.com

Polígono La Maja, Parcela, P-6 26580 Arnedo (La Rioja) LA RIOJA

Tfno. 941132305

email: sacesa@sacesaseleccion.com

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

## FICHA TÉCNICA

Fecha Realización: 13/05/2020

Fecha Revisión: 13/05/2020

## DATOS PRODUCTO

CÓDIGO: 0418

Pimientos Rojos Enteros Extra

Whole Red Peppers

Poivrons Rouges Entiers

Pimentos Vermelhos Inteiros

### ⓔ Pimientos Rojos Enteros Extra

Ingredientes: pimientos, agua, sal y acidulante: E-330. Sin gluten. Lote / Consumir preferentemente antes del: ver envase. Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener refrigerado un máximo de 2-3 días.

### ⓔ Whole Red Peppers

Ingredients: peppers, water, salt and acidulant: E-330. Gluten-free. Lot / Best before: see packaging. Storage: keep in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated and use within 2-3 days.

### ⓕ Poivrons Rouges Entiers

Ingrediénts: poivrons, eau, sel et acidifiant: E-330. Sans gluten. Lot / À consommer de préférence avant le: voir emballage. Conservación: conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouverte, conserver au réfrigérateur 2-3 jours maximum.

### ⓐ Pimentos Vermelhos Inteiros

Ingredientes: pimentos, água, sal e acidificante: E-330. Sem glúten. Lote / Consumir de preferência antes de: ver embalagem. Conservação: conservar em lugar fresco e seco. Uma vez aberto, conservar no frigorífico um máximo de 2-3 dias.

Producto de España-Product of Spain-Produit d'Espagne-Produto da Espanha

Capacidad: 212 ml

Peso Neto: 185 g

Peso Ecurrido: 125 g

Alérgenos: no contiene alérgenos.  
contains no allergens.  
ne contiene pas d'allérgenes.  
não contém alérgenos.

OMG's: El producto no ha sido modificado genéticamente ni procede de materias primas que hayan sido modificadas genéticamente.

Envase: RO-212

Vida Útil: 3 años.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

---

|                         |         |         |
|-------------------------|---------|---------|
| Valor Energético        | 92 kj / | 22 kcal |
| Grasas                  | < 0,5 g |         |
| de las cuales saturadas | < 0,1 g |         |
| Hidratos de Carbono     | 4,2 g   |         |
| de los cuales azúcares  | 2,6 g   |         |
| Fibra Alimentaria       | 1,2 g   |         |
| Proteínas               | 0,7 g   |         |
| Sal                     | 0,4 g   |         |

**la fragua**



#### DATOS LOGÍSTICOS

---

|                      |     |
|----------------------|-----|
| Unidades Caja:       | 24  |
| Unidades Base Palet: | 12  |
| Alturas Palet:       | 13  |
| Total Cajas Palet:   | 156 |

EAN13: 8436006910418

DUN14: 18436006910415

Condiciones de Almacenamiento:

El producto permanece en el almacén en el que se le preserva de la humedad y de los cambios bruscos de temperatura. Se le mantiene en condiciones óptimas de limpieza y estabilidad, protegiéndole de posibles roces o movimientos bruscos.

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

---

VACÍO (hg cm): Presencia.

ESPACIO DE CABEZA: máx. 7% de la altura del envase.

pH: 4,0 +/- 0,3

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras la incubación durante 7 días a 37°C, conforme a la norma AFNOR NF V 08-408. Ausencia de microorganismo y sustancias derivadas en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

### MUESTRA TESTIGO INCUBADA A TEMPERATURA AMBIENTE

BACTERIAS ANAEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

MOHOS Y LEVADURAS: Ausencia.

BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

### MUESTRA INCUBADA A 37°C DURANTE 7 DÍAS

BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

BACTERIAS ANAEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

MOHOS Y LEVADURAS: Ausencia.

LACTOBACILOS: Ausencia.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: Típico del producto. Ausencia de manchas.

OLOR: Típico del producto. Ausencia de olores extraños.

SABOR: Típico del producto. No presenta sabores extraños.

ASPECTO: Típico del producto.

TEXTURA: Firme en un 90%.

## CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

El producto cumple con toda la legislación aplicable y, específicamente, la referente a plaguicidas, metales pesados, micotoxinas y otros contaminantes y de idoneidad de los materiales de envasado (UE 396/2005, CE 1881/2006 Y CE 1935/2004, así como sus actualizaciones).

### LÍMITES MÁXIMOS RESIDUOS METALES PESADOS

Plomo: 0,10 ppm (\*)

Estaño: 200 ppm (\*)

Cadmio: 0,05 ppm (\*)

(\*) Reglamento CE 1881/2006 de la comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de alimentos determinados contaminantes en los productos.

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S

| MATERIA PRIMA  | Nº ESPECIFICACIÓN |    |               |
|--|-------------------|----|---------------|
|  | SI                | NO | Cont. Cruzada |
| Contiene<br>(Según Directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y 2006/142/CE)  |                   |    |               |
| Este artículo está fabricado con productos o derivados de productos genéticamente modificados ( <b>OMG's</b> )   |                   | X  |               |
| CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas   |                   | X  |               |
| CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos  |                   | X  |               |
| PESCADO y productos a base de pescado  |                   | X  |               |
| HUEVOS y productos a base de huevo   |                   | X  |               |
| CACAHUETES y productos a base de cacahuetes  |                   | X  |               |
| SOJA y productos a base de soja  |                   | X  |               |
| LECHE Y SUS DERIVADOS (incluida la lactosa)  |                   | X  |               |
| FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados |                   | X  |               |
| APIO y productos derivados   |                   | X  |               |
| MOSTAZA y productos derivados  |                   | X  |               |
| GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo  |                   | X  |               |
| DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES mayor o igual a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub>  |                   | X  |               |
| ALTRAMUCES y productos a base de altramuces  |                   | X  |               |
| MOLUSCOS y productos a base de moluscos  |                   | X  |               |