



# Pimiento Piquillo Entero 80-100 Extra Lata 3 kg

## DATOS FISCALES

SACESA SELECCIÓN S.L.

www.sacesaseleccion.com

Fecha Realización: 10/12/2024

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

Fecha Revisión: 07/05/2025

Tfno. 941132305

email: sacesa@sacesaseleccion.com

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

## FICHA TÉCNICA

### INFORMACIÓN PRODUCTO

CÓDIGO: 1859

Pimiento Piquillo Entero. Extra.

Whole "Piquillo" Peppers

Poivrons "Piquillo" Entiers

Pimentos de "Piquillo" Inteiros

Ⓔ Pimiento Piquillo Entero. Extra.

Ingredientes: pimientos del piquillo, agua, azúcar, sal, endurecedor: E-509 y acidulante: E-330. Sin gluten. Lote / Consumir preferentemente antes del: ver tapa. Conservación: Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener refrigerado en un envase no metálico y consumir en un máximo de 2 días.

Ⓔ Whole "Piquillo" Peppers

Ingredients: "piquillo" peppers, water, sugar, salt, firming agent: E-509 and acid: E-330. Gluten-free. Batch / Best before: see cover. Storage: Keep in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated in non-metallic container and consume within a maximum of 2 days.

Ⓔ Poivrons "Piquillo" Entiers

Ingrediénts: poivrons "piquillo", eau, sucre, sel, affermissant: E-509 et acidifiant: E-330. Sans gluten. Lot / À consommer de préférence avant le: voir le couvercle. Conservation: Conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouverte, conserver au réfrigérateur sans emballage métallique et consommer dans un délai maximum de 2 jours.

Ⓔ Pimentos de "Piquillo" Inteiros

Ingredientes: pimentos de "piquillo", água, açúcar, sal, endurecedor: E-509 e acidificante: E-330. Sem glúten. Lote / Consumir de preferência antes de: ver na tampa. Conservação: Armazenar em local fresco e seco. Após abertura, conservar no frigorífico em recipiente não metálico e consumir num prazo de 2 dias.

Producto de Perú-Product of Peru-Produit du Pérou-Produto do Peru

Capacidad: 2.650 ml

Peso Neto: 2.500 g

Peso Ecurrido: 1.900 g

Alérgenos: no contiene alérgenos.  
contains no allergens.

ne contient pas d'allergènes.  
não contém alergénios.

OMG's: El producto no ha sido modificado genéticamente ni procede de materias primas que hayan sido modificadas genéticamente. (Reglamentos CE 1829/2003 y CE 1830/2003).

Envase: RO-2650

Vida Útil: 4 años.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

Valor Energético	166 kJ /	40 kcal
Grasas	0,2 g	
de las cuales saturadas	0,0 g	
Hidratos de Carbono	7,9 g	
de los cuales azúcares	6,8 g	
Fibra Alimentaria	1,2 g	
Proteínas	0,9 g	
Sal	0,80 g	

#### DATOS LOGÍSTICOS

Unidades Caja:	6
Unidades Base Palet:	5
Alturas Palet:	10
Total Cajas Palet:	50

EAN13: 8436006911859

DUN14: 18436006911856

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 3,7 - 4,0

°BRIX: 7 - 10

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras la incubación durante 7 días a 37°C y a 55°C, conforme a la norma AFNOR NF V 08-408. El producto se considerará estable cuando se cumpla los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del período de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH < 0,5 unidades en relación al testigo.

Además, cumple con el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

## 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: Típico del producto.

## 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:

- Reglamento (CE) nº 396/2005, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.
- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.
- Reglamento (CE) nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

## OTROS DATOS

IRRADIACIÓN:

El producto no se encuentra sometido a tratamientos de irradiación.

LEGISLACIÓN APLICABLE:

- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Y posteriores modificaciones.

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S

MATERIA PRIMA	Nº ESPECIFICACIÓN		
	SI	NO	Cont. Cruzada
Contiene (Según Directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y 2006/142/CE)			
Este artículo está fabricado con productos o derivados de productos genéticamente modificados(OMG's)		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 SO2		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	