

<p>FICHA TECNICA CREMA DE PIMIENTO DE PIQUILLO</p>	<p style="text-align: center;">  Altos del Rubio, Ctra. Logroño-Mendavia Na-134 Km. 87,5 (Apdo. Correos 26) 31587 Mendavia (Navarra) España UE Tel.: (0034) 948 69 53 32 Fax: (0034) 948 68 50 14 info@mcael.com - www.mcael.com </p>	<p>REVISION: 02</p> <p>FECHA:29-04-11</p>
---	--	---

1.- DEFINICION DEL PRODUCTO:

- Crema de pimiento de piquillo es preparada a partir de frutos frescos de la planta Capsicum annum, siguiendo las buenas prácticas de fabricación que aseguran su preservación. Es introducida en un envase cerrado herméticamente y sometida a un tratamiento térmico que asegura la esterilidad comercial del producto.

2.- DENOMINACION DEL PRODUCTO

- Crema de pimiento de piquillo

3.- INGREDIENTES

- Pimiento de piquillo (69.20 %), aceite vegetal de girasol, vinagre de vino blanco, sal, azúcar, almidón de maíz, acidulante: ácido cítrico (E-330), ajo, especias.

4.- CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

- Color: Rojo típico
- Olor: Típico
- Sabor: Típico
- Textura: Suave, untuosa.

**FICHA
TECNICA
CREMA DE
PIMIENTO DE
PIQUILLO**



Altos del Rubio, Ctra. Logroño-Mendavia Na-134 Km. 27,5 (Apdo. Correos 26) 31587 Mendavia (Navarra) España UE
Tel.: (0034) 948 69 53 32 Fax: (0034) 948 68 50 14 info@mcael.com - www.mcael.com

REVISION: 02

FECHA:29-04-11

5.- ALERGENOS

- No contiene alérgenos, Reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011

¿CONTIENE EL PRODUCTO?	SÍ	NO	(En caso afirmativo, indicar que ingrediente y detalles)	¿EXISTE POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN CRUZADA EN SU PROCESO?	
				SI	NO
Leche y sus derivados, incluida la Lactosa:		X			X
Huevo y productos a base de huevo		X			X
Cereales que contengan Gluten: (y / o sus variedades híbridas)	Trigo	X			X
	Cebada	X			X
	Centeno	X			X
	Avena	X			X
	Espelta	X			X
	Kamut	X			X
	Productos derivados de los anteriores		X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X			X
Frutos de cáscara	Almendras	X			X
	Avellanas	X			X
	Nueces de nogal	X			X
	Anacardos	X			X
	Pacana	X			X
	Castañas de Pará	X			X
	Pistacho	X			X
	Nueces de macadamia	X			X
	Nueces de Australia	X			X
Productos derivados de los anteriores		X			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X			X
Pescado y productos a base de pescado:		X			X

¿CONTIENE EL PRODUCTO?	SÍ	NO	(En caso afirmativo, indicar que ingrediente y detalles)	¿EXISTE POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN CRUZADA EN SU PROCESO?	
				SI	NO
Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) y sus derivados		X			X
Soja y Productos a base de Soja		X			X
Apio y productos derivados		X			X
Mostaza y productos derivados		X			X
Granos de Sésamo y productos a base de granos de Sésamo		X			X
Altramuz y sus derivados		X			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg / litro expresado como SO ₂		X			X

6.-ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM's)

-No contiene ingredientes ni aditivos genéticamente modificados.

7.- CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

- pH: < 4.5
- Vacío: Presencia
- Espacio de cabeza: 5 – 10 mm.
- Seguridad de cierre:
 - Envases de vidrio:
 - Amplitud > 4 mm.

8.- CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Producto comercialmente estéril.

9.- ALMACENAMIENTO, VIDA ÚTIL, MÉTODO DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

- Consumir preferentemente antes de 5 años desde la fecha de fabricación.
- Almacenar en lugar limpio, fresco y seco.
- Preservar de la luz solar directa.
- Una vez abierto el producto conservar en refrigeración y consumirlo antes de los 5 días.
- Transportar en condiciones de higiene y estiba adecuadas, ausencia de plagas y separación por tipos de productos alimenticios.

10.- FORMATOS

Formato	Capacidad (ml)	Peso neto (gr)	P.N.E. (gr)
Frasco 150 cuadrado	150	140	---