

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO





Código: E088

HUERTA CAMPORICO SL.

PIMIENTOS ASADOS ROJOS / PIMIENTOS ASADOS ROJOS Y VERDES

Página 1 de 4

ED 01

TIPO DE PRODUCTO		CONSERVA VEGETAL			
ORIGEN DE PRODUCTO ACABADO		FABRICADO EN ESPAÑA			
MARCAS COMERCIALES		CAMPORICO			
Nº R.S.I.		260009198/SE			
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO		PIMIENTOS EN TIRAS ROJOS ASADOS		PIMIENTOS ASADOS EN TIRAS ROJOS Y VERDES	
PRESENTACIÓN		FORMATO 445	FORMATO 720	FORMATO 445	FORMATO 720
					
PESO NETO NOMINAL		420 g	690 g	420 g	690 g
PESO NETO ESCURRIDO		350 g	540 g	350 g	540 g
AGRUPACIÓN PACK		PACK		PACK	
UDS / PACK		6	6	6	6
PACK / CAPA		21	21	21	21
Nº CAPAS / PALET		9	6	9	6
PACK / PALET		189	126	189	126
UDS PRODUCTO / PALET		1134	756	1134	756
INGREDIENTES		Pimientos rojos (99%), Corrector de acidez (ácido cítrico)(<1%) y sal común (<1%)		Pimientos rojos (59%), pimientos verdes (40 %), Corrector de acidez (ácido cítrico) (<1%) y sal común (<1%)	
VALOR NUTRICIONAL por cada 100 g	Energía	159 kJ / 38 kcal			
	Grasas totales	0,6 g			
	de las cuáles grasas saturadas	< 0,10 g			
	Hidratos de carbono	6 g			
	de las cuáles azúcares	5,8 g			
	Proteínas	1,2 g			
	Sal	0,05 g			
CONSERVACIÓN		Mantener a Tª ambiente, evitando la luz solar directa. No almacenar cerca de una fuente de calor. Temperaturas superiores a 20°C durante un tiempo prolongado pueden alterar las propiedades organolépticas del producto. Conservación en un lugar fresco y seco.			
MODO DE EMPLEO		Una vez abierto, consérvese en frío máximo tres días.			
VIDA ÚTIL DESDE SU FECHA DE EXPEDICIÓN		36 meses			
ANÁLISIS REALIZADOS EN EL PROCESO					
PESTICIDAS (en materia prima)		Límites Máximos de Residuos según legislación Europea (MRLs): http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm			
METALES PESADOS (en materia prima) REG 1881/2006		Plomo: máx. 0.1 mg/Kg Cadmio: máx. 0.05 mg/Kg			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS (REGLAMENTO 2073/2005)		Listeria monocytogenes: n=5, c=0 ausencia/25 g / (n=5, c=0 100 ufc/g durante su vida útil).			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS (Orden 21 de Noviembre 1984)		Color / Sabor / Textura / Olor			
ACIDEZ (Orden 21 de Noviembre 1984)		pH < 4,5 (APPCC)			
CANTIDAD NOMINAL DE PESO (REAL DECRETO 1801/2008) (producto antes del tratamiento térmico)		El contenido efectivo de los envases no sea inferior a la cantidad nominal			
CUERPOS METÁLICOS (producto antes del tratamiento)		Verificación de los equipos con los patrones conforme al Sistema APPCC			
Producto no irradiado. Producto que no procedente de organismos modificados genéticamente					
ALÉRGICOS (Directiva 2003/89/CE)		Ausencia de: Cereales con gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuetes, frutos secos, soja, leche y derivados (incluyendo la lactosa), apio, mostaza, semillas de sésamo, anhídrido sulfuroso y sulfitos por encima de 10 mg/kg ó 10 mg/litro expresado como SO2, altramuces y productos a base de altramuces y moluscos y productos a base de moluscos.			
ETIQUETADO		Etiquetado conforme a reglamento 1169/2011. La estructura del lote es: A-LLLL-XO, donde A es el año de producción, LLLL es el día de producción del año, XO identifica el esterilizador. Las unidades con el mismo ALLL pertenecen al mismo lote independientemente del XO.			
SUGERENCIAS DE PREPARACIÓN		Tomar como aperitivo, añadir a todo tipo de ensaladas.			

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN A Elabora: Adela Zayas Revisa: Adela Zayas Aprueba: A. Cabrera

Cambio nutricional Fecha: 21-01-14 12/11/2018

PRODUKTSORTEN		Gemüse halten			
DENDPRODUKT ORIGIN		MADE IN SPANIEN			
MARKENNAME		CAMPORICO			
N° R.S.I.		260009198/SE			
PRODUKTBEZEICHNUNG		ROTE PAPRIKA IM KOHLEOFEN GEGRILLT IN STREIFEN GESCHNITTEN		ROTE UN GRÜNE PAPRIKA IM KOHLEOFEN GEGRILLT IN STREIFEN GESCHNITTEN	
AUFMACHUNG		FORMATO 445	FORMATO 720	FORMATO 445	FORMATO 720
NETTOGEWICHT		420 g	690 g	420 g	690 g
ABTROPFGEWICHT		350 g	540 g	350 g	540 g
GRUPPIERUNG DER KÄSTEN		PACK		PACK	
EINHEIT / KÄST		6	6	6	6
KÄSTEN / ZEILE		21	21	21	21
N° ZEILEN / PALETTE		9	6	9	6
KÄSTEN / PALETTE		189	126	189	126
EINHEITEN / PALETTE		1134	756	1134	756
ZUTATEN		Rote paprika (99%), säureregulator (zitronensäure) (<1%) und salz (<1%)		Rote paprika (59%), grüne paprika (40 %), säureregulator (zitronensäure) (<1%) und salz (<1%)	
100 g NÄHWERT	KALORIEN	159 kJ / 38 kcal			
	FETTE	0,6 g			
	dessen gesättigte fettsäure	< 0,10 g			
	KOHLLENHYDRATE	6 g			
	dessen zucker	5,8 g			
	PROTEINE	1,2 g			
SALZ		0,05 g			
HALTBARKEIT		Halten sie bei raumtemperatur, direkte sonneneinstrahlung vermeiden. nicht in der nähe einer wärmequelle zu speichern. temperaturen über 20 °C für längere zeit ändern können, die organoleptischen eigenschaften des produkts. Naturschutz in einem kühlen, trockenen Ort .			
GEBRAUCHANLEITUNG		Einmal geöffnet, kühl aufbewahren, maximal drei Tage			
LEBENSDAUER IHRER DATUM DER AUSSTELLUNG		36 Monate			
ANALYSE WÄHREND DES PROZESSES DURCHGEFÜHRT					
PFLANZENSCHUTZMITTEL (Rohmaterial)		Rückstandshöchstmengen gemäß der europäischen Gesetzgebung (MRLs): < http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm >			
Schwermetalle (Rohstoffe) REG 1881/2006		Blei: max. 0.1 mg/Kg Cadmium: máx. 0.5 mg/Kg			
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER (VERORDNUNG2 2073/2005)		Listeria monocytogenes: n=5, c=0 mangel/25 g / (n=5, c=0 während der Laufzeit)			
ORGANOLEPTISCHEN EIGENSCHAFT (Bestellen 21. November 1984)		FARBE / GESCHMACK / BESCHAFFENHEIT / GERUCH			
SÄURE (Bestellen 21. November 1984)		pH < 4,5 (APPCC)			
NOMINAL MENGE AN GEWICHT (Königlicher erlass 1801/2008) (Produkt vor der wärmebehandlung)		Der aktuelle inhalt der behälter nicht weniger als der nominale betrag			
METALS (Produkt vor der wärmebehandlung)		Überprüfung der ausrüstung mit den arbeitgebern im rahmen des haccp-system			
Nicht ausgestrahtes Produkt. PRODUKT WURDE NICHT AUS GENETISCH VERÄNDERTEN ORGANISMEN					
ALLERGEN (RICHTLINIE 2003/89/CE)		Fehlen von: glutenhaltiges getreide, krebstiere, eier, fisch, erdnüsse, nüsse, soja, milcherzeugnisse (einschließlich laktose), sellerie, senf, sesamsamen, schwefeldioxid und sulfite ab 10 mg / kg oder 10 mg / l, als so2, lupine und lupinen-basierte produkte, weich-und schalentiere basierten produkten zum ausdruck gebracht.			
BESCHRIFTET		Kennzeichnung gemäß Verordnung 1169 / 2011.La Batch-Struktur: ALLLL-XO, wo AA das Jahr der Produktion, LLLL der Tag der Produktion des Jahres ist, identifiziert XO den Sterilisator. Einheiten mit dem gleichen ALLLL gehören zu der gleichen Charge unabhängig von XO.			
ZURICHTUNGSART		Als aperitif. fügen sie zu allen arten von salaten.			

TECHNICAL DATA SHEET

HUERTA CAMPORICO SL.

ROASTED RED PEPPERS / ROASTED RED AND GREEN PEPPERS

Código: E088

Página 2 de 4

ED 01

TYPE OF PRODUCT		KEEP VEGETABLE			
FINISHED PRODUCT ORIGIN		MADE IN SPAIN			
COMMERCIAL BRANDS		CAMPORICO			
I.H.R. N°		260009198/SE			
DENOMINATION OF THE PRODUCT		RED ROASTED PEPPERS, IN STRIPES		RED AND GREEN ROASTED PEPPERS, IN STRIPES	
PRESENTATION – PACKAGE		FORMATO 445	FORMATO 720	FORMATO 445	FORMATO 720
NETTOGEWICHT		420 g	690 g	420 g	690 g
ABTROPFGEWICHT		350 g	540 g	350 g	540 g
BOX GROUP		PACK		PACK	
UNITS / BOX		6	6	6	6
BOXES / LAYER		21	21	21	21
N° LAYER / PALET		9	6	9	6
BOXES / PALET		189	126	189	126
UNITS OF PRODUCTS / PALET		1134	756	1134	756
INGREDIENTS		Red peppers (99%), acidity corrector (citric acid) (<1%) and salt (<1%)		Red peppers (59%), green pepper (40%), acidity corrector (citric acid) (<1%) and salt (<1%)	
NUTRITIONAL FACTS per 100 g	Energy	159 kJ / 38 kcal			
	Fats	0,6 g			
	From which: Saturated fatty	< 0,10 g			
	Carbohydrates	6 g			
	From which: Sugars	5,8 g			
	Proteins	1,2 g			
	Salt	0,05 g			
CONSERVATION		Preserve at ambient temperature, avoid direct light and sunlight. Do not store near a heat source. The extended exposure of the trays to constant temperature above 20°C may modify the organoleptic properties of the product. Conservation in a cool , dry place			
INSTRUCTIONS FOR USE		Once open, keep in cold storage (Fridge), not more than three days			
SHELFLIFE FROM EXPEDITION DATE		36 months			
ANALYSIS					
PESTICIDES (raw material)		Maximum Residue Limits according to European legislation (MRLs): <http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm>			
HEAVY METALS (raw material) REG 1881/2006		Lead: max. 0.1 mg/Kg Cadmium: máx. 0.05 mg/Kg			
MICROBIOLOGICS PROPERTIES (RULE 2073/2005)		Listeria monocytogens: n=5, c=0 absence / 25 g (n=5, c=0 100 ufc/g during its lifetime)			
ORGANOLEPTICS PROPERTIES (ORDER 21 de Noviembre 1984)		Colour/ Taste/ Olour / Texture			
ACIDITY (ORDER 21 de Noviembre 1984)		pH < 4,5 (APPCC)			
NOMINAL VALUE OF WEIGHT (RD 1801/2008) (Product before sterelization)		The effective contain of the packages will not be inferior to the nominal quantity			
METALS (Product before sterelization) (Product before sterelization)		Verification of the equipments following standards of HAPCC System			
Not radiated product. Product not proceeding from genetically modified organisms					
ALLERGENS (Guideline 2003/89/CE)		Absence of: Cereals with gluten, crustacean, egg, fish, peanuts, dry fruits, soya, milk and Dairy products (including lactose), celery, mustard, sesame seeds, anhydrid sulphurous and sulphites above 10 mg/kg or 10 mg/liter expressed as SO2, lupins and by-products and molluscs and products based on molluscs.			
LABELED		Labelling according to regulation 1169 / 2011. La batch structure is: ALLLL-XO, where AA is the year of production, LLLL is the day of production of the year, XO identifies the sterilizer. Units with the same ALLLL belong to the same batch regardless of XO.			
PREPARATION SUGGESTION		As appetizer -- Add to all kind of salads			

TYPE DE PRODUIT		GARDER LES VÉGÉTAUX			
FINI L'ORIGINE DES MARCHANDISES		MADE IN ESPAGNE			
MARQUES COMMERCIALES		CAMPORICO			
N° R.S.I.		260009198/SE			
DENOMINATION DU PRODUIT		POIVRONS BRAISES ROUGES EN LAMELLES		POIVRONS BRAISES ROUGES ET VERTS EN LAMELLES	
PRESENTATION		FORMATO 445	FORMATO 720	FORMATO 445	FORMATO 720
POIDS NET NOMINAL		420 g	690 g	420 g	690 g
POIDS NET EGOUTTE NOMINAL		350 g	540 g	350 g	540 g
GROUPEMENT CARTON		PACK		PACK	
UVC / CARTON		6	6	6	6
CARTON / COUCHE		21	21	21	21
N° COUCHES / PALETTE		9	6	9	6
CARTONS / PALETTE		189	126	189	126
UVC / PALETTE		1134	756	1134	756
INGREDIENTS		Poivrons rouges (99%), regulateur d'acidité (acide citrique) (<1%) et sel (<1%)		Poivrons rouges (59%), Poivrons vert (40%), regulateur d'acidité (acide citrique) (<1%) et sel (<1%)	
VALEUR NUTRITIONNELLE pour 100 g	Energie	159 kJ / 38 kcal			
	Graisses	0,6 g			
	desquelles. Acides gras saturés	< 0,10 g			
	Hydrates de carbone	6 g			
	desquels: Sucres	5,8 g			
	Protéines	1,2 g			
	Sel	0,05 g			
CONSERVATION		Conserver à température ambiante, évitant la lumière directe et les odeurs fortes. Ne pas entreposer près d'une source de chaleur. Une exposition prolongée à des températures supérieures à 20°C peut altérer les propriétés organoleptiques du produit. Conservation dans un endroit frais et sec.			
MODE D'EMPLOI		Une fois ouvert, conserver au frais, maximum de trois jours			
VIE UTILE DEPUIS LA DATE D'EXPEDITION		36 mois			
ANALYSES					
PESTICIDES (matière première)		Limites maximales de résidus conformément à la législation européenne (MRLs): < http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm >			
MÉTAUX LOURDS (matière première) REG 1881/2006		Lead: max. 0.1 mg/Kg Cadmium: máx. 0.05 mg/Kg			
PROPIETES MICROBIOLOGIQUES (REGLEMENT 2073/2005)		Listeria Monocytogènes: n=5, c=0, absence/25 g / (n=5, c=0 100 ufc/g cours de sa vie).			
PROPIETES ORGANOLEPTIQUES (Ordre du 21 Novembre 1984)		Couleur / Saveur / Texture / Odeur			
ACIDITE (Ordre du 21 Novembre 1984)		pH < 4,5 (APPCC)			
QUANTITE NOMINALE DE POIDS (RD 1801/2008) (Produit avant stérilisation)		Le contenu effectif des barquettes ne sera pas inférieur à la quantité nominale.			
MÉTAUX (Produit avant stérilisation) (Produit avant stérilisation)		Vérification des équipements avec les patrons conformes au Système HAPPC			
Un produit non irradié. Produit qui ne provient d'aucun organismes génétiquement modifiés					
ALLERGENES (Directive 2003/89/CE)		ABSENCE de: Céréales avec gluten, crustacés, œuf, poisson, cacahuètes, fruits secs, soja, lait et dérivés (inclus: la lactose), céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites supérieurs de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimé comme SO2, lupins et produits à base de lupins, et mollusques y produits à base de mollusques.			
ÉTIQUETÉ		Étiquetage selon le règlement 1169 / structure de lots 2011. La est: ALLLL-XO, où AA est l'année de production, L LLL est le jour de la production de l'année, XO identifie le stérilisateur. Les unités avec le même ALLLL appartiennent au même groupe indépendamment de XO.			
SUGGESTION DE PREPARATION		Pour l'apéro -- Pour rajouter à toutes vos salades			