

PIMIENTOS ASADOS

	FICHAS TÉCNICAS COMIDAS PREPARADAS (1ª REVISIÓN MAYO 2024)	
--	---	--

1. Denominación comercial del producto: PIMIENTOS ASADOS

2. Clasificación: productos vegetales transformados.

3. Marca comercial: COMIDAS ARTESANALES CASA FELIPA

4. Composición: Pimiento rojo y verde en su jugo.

5. Información alérgenos: No contiene alérgenos.

6. Elaboración: cogemos los pimientos ubicados en el almacén en cajas de plástico aptos para uso alimentario y nos los llevamos al obrador donde colocamos los pimientos en la máquina de brasa al carbón, ya precalentado a 250°C aprox durante 10min y los dejamos brasear a 250°C durante 30 minutos. Transcurrido ese tiempo, sacamos los pimientos para que se enfríen a temperatura colocamos en unas bandejas aptas para uso alimentario para que se enfríen a temperatura ambiente durante 30 minutos. Una vez ya enfriados, troceamos los pimientos manualmente con cuchillo y se van introduciendo en las bolsas de vacío. A continuación, se envasan en máquina de vacío y posteriormente se someten a congelación a una temperatura de -18°C. Finalmente se distribuyen en vehículo con armario congelador (-18°C).

7. Presentación: En bolsas de vacío de unos 400gr aproximadamente.

8. Envasado: Envasado en bolsas de vacío, aptas para uso alimentario.

9. Etiquetado: La etiqueta contendrá los requisitos establecidos por la normativa comunitaria correspondiente al reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Consiste en una etiqueta que se coloca en el envase. La información de la que consta será: Denominación, Cantidad, fecha consumo preferente, lote, ingredientes, alérgenos, modo conservación, valoración nutricional y datos fabricante.

10. Condiciones de almacenamiento: almacenadas en arcón congelador a -18°C.

11. Modo de conservación: Se debe de conservar en congelación a -18°C.
12. Modo de empleo: descongelar en refrigeración a 5°C antes de consumirlos. Una vez abietto conservar en refrigeración a 5°C durante 3 días.

13. Condiciones de transporte: en vehículo con armario congelador (-18°C).

14. Destino final: Minoristas, restauración y consumidor final.

15. Nº lote: La identificación de lote consistirá en un número de 5 cifras de los cuales la primera cifra corresponde al día de la semana (1 a 7), la segunda y la tercera corresponden a la semana del año y la cuarta y quinta cifra corresponden al año en curso. Por ejemplo, si el producto es elaborado el lunes 10 de mayo de 2021, el lote quedaría identificado como: "11921". Este lote queda registrado en el registro de elaboración diario y en el etiquetado.

16. Fecha de consumo preferente: La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta reflejando "día, mes y año".