

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ULTRACONGELADO	Pag.
		1 / 4
	PIM. ROJO/VERDE TIRAS "GENERICA" 4X2,5	Fecha/Revisión 30/10/2024

Producto	PIM. ROJO/VERDE TIRAS "GENERICA" 4X2,5
-----------------	--

Ingredientes (Texto Legal)	Pimiento
-----------------------------------	----------

Características organolépticas

Modos de empleo

Sartén: Vierta la cantidad deseada de este producto, sin descongelar, en una sartén con 3-4 cucharadas soperas de aceite caliente. Rehogue a fuego medio 7 minutos moviendo continuamente y sazone al gusto. Utilice a conveniencia.

Microondas 800 W: Introduzca la cantidad deseada de este producto en un recipiente apto para microondas. Tape y póngalo al máximo de potencia durante 5 minutos aproximadamente. Sazone al gusto y utilice a conveniencia. *Ajuste los tiempos en función de la potencia del microondas y de la cantidad de producto utilizada.

Color: Típico del producto fresco

Olor: Típico del producto fresco

Sabor: Típico del producto fresco

Consistencia: Firme y tierna

Características Físicas

Muestra: 500g

Control	Mínimo	Estándar	Máximo
MAT. VEG. EXTRAÑA PIEZAS	0	0	1
% PIMIENTO VERDE	35	50	65
% PIMIENTO ROJO	35	50	65
MANCHAS MAYORES > 6mm PIEZAS	0	0	6
MANCHAS MENORES 2-6 mm PIEZAS	0	0	20
DEFECTO COLOR %	0	0	5
BLOQUES DE 3 Ó MÁS TIRAS %	0	0	2
BLOQUES 3 ó mas piezas %	0	0	5
SEMILLAS PIEZAS/KG	0	0	20
LONGITUD >100 MM PIEZAS	0	0	10
CORTE DEFECTUOSO %	0	0	10
TAMAÑO INFERIOR <20MM %	0	0	15

Modo de conservación

Frigorífico	24 horas
Congelador sin*	3 días
Congelador *	1 semana
Congelador **	1 mes
Congelador ***/****	24 meses

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ULTRACONGELADO	Pag.
		2 / 4
	PIM. ROJO/VERDE TIRAS "GENERICA" 4X2,5	Fecha/Revisión 30/10/2024

Consumo Preferente	Consumo preferente: 24 MESES después de envasado (mes y año) conservado a temperatura inferior a -18°C
---------------------------	--

Transporte y distribución	Mantener a una temperatura inferior a -18 °C
----------------------------------	--

Lote e Interpretación del Número de Lote	Fecha: 12-12-2020 Lote: L 0347 0: Última cifra del año en curso 347: Día natural del año
---	---

Características microbiológicas

GERMEN	CRITICIDAD	m
Salmonella / 25g	Criterio de seguridad alimentaria	No detectado
Listeria monocytogenes	Criterio de seguridad alimentaria	100 ufc/g
E. coli / g	Criterio de higiene del proceso	≤100

R.E. 2073/2005

Características Químicas

Composición nutricional (por 100 g de producto)

Valor energético (kJ)	97
Valor energético (kcal)	23
Grasas (g)	0,2
de las cuales saturadas (g)	0,0
Hidratos de carbono (g)	3,7
de los cuales azúcares (g)	3,2
Fibra alimentaria (g)	1,4
Proteínas (g)	0,9
Sal (g)	0,01

Contaminantes según Legislación europea

Libre de GMO	Sí
Libre de irradiación	Sí
Libre de nanomateriales	Sí

Población destino	Puede ser consumido por toda la población, salvo en caso de alergia a alguno de los ingredientes presentes en el producto e indicados a continuación:
--------------------------	---

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ULTRACONGELADO	Pag.
		3 / 4
PIM. ROJO/VERDE TIRAS "GENERICA" 4X2,5	Fecha/Revisión	
	30/10/2024	

Alérgenos Alimentarios

- Cereales que contengan gluten y productos derivados
- Crustáceos y productos a base de crustáceos
- Huevos y productos a base de huevo
- Pescado y productos a base de pescado
- Cacahuets y productos a base de cacahuets
- Soja y productos a base soja
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
- Frutos de cáscara: almendras, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de Macadamia y nueces de Australia y productos derivados
- Apio y productos derivados
- Mostaza y productos derivados
- Granos de sésamo y productos a base de sésamo
- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg
- Altramuces y productos derivados
- Moluscos y productos derivados

Si Contiene
 No Contiene
 Trazas

Principal legislación aplicable

Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

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 posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) nº 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) 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.

Reglamento (EU) nº 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y posteriores modificaciones

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ULTRACONGELADO	Código	Pag.
		180597	4 / 4
	PIM. ROJO/VERDE TIRAS "GENERICA" 4X2,5	Fecha/Revisión	
30/10/2024			

Envasado	Peso neto:	2.500,000 (g)			
	Bolsas / Caja:	4(u)			
	Peso Bolsa:	0,0130 (kg)			
	Medidas Bolsa:	L	490 (mm)	A	680 (mm)
	Peso Caja:	0,323 (kg)			
	Medidas Caja:	L	395 (mm)	A	295 (mm) Al 230 (mm)
	Paletización:	8	X	7	= 56 Cajas (Base x Altura)
	Altura del palet:	1.760(mm) (Palet Incluido)			
Tipo de palet:	AC0027- PALET EUR USADO HOMOLOGADO				

Código EAN	8413993186149
-------------------	----------------------

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928 532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL: central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B- 35125582 Email: central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com