

FICHA TÉCNICA

BANDERILLA PICANTE

DESCRIPCIÓN

CATEGORIA	Primera	VARIEDAD	-
CALIBRE	Ensartado de vegetales	ORIGEN	España
INGREDIENTES	Agua, pepinillo, cebollita, aceituna verde deshuesada, pimiento rojo, guindilla, sal, ácido cítrico, glutamato monosódico, guanilato disódico, inosinato disódico, ácido ascórbico, ácido acético, cloruro cálcico		

PRESENTACIÓN

TIPO DE ENVASE	Vidrio	FORMATO	A370
TAPA	Ø 63	VOLUMEN	370 ml

ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS

PARÁMETROS FÍSICOS			
PESO NETO	360 g	PESO NETO ESCURRIDO	140 g
PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS			
pH	< 4,3	ACIDEZ	(0,45-1,3) % ácido acético
SAL	(2-6) º Be	TURBIDEZ	-
PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS			
COLOR	Ensartado de vegetales	OLOR	Característico
SABOR	Típico	TEXTURA	Firme
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS			
ESCHERICHIA COLI	< 10 ufc/g	RTO. BACTERIAS LÁCTICAS	< 100 ufc/g
AEROBIOS MESÓFILOS	< 1000 ufc/g	MOHOS Y LEVADURAS	< 100 ufc/g
CLOSTRIDIUM SULFITOS REDUCTORES	< 10 ufc/g	SALMONELLA	Ausencia
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia		
TRATAMIENTO TÉRMICO	Pasteurización		

PARÁMETROS NUTRICIONALES (valores medios por 100 g de producto)		ALÉRGENOS	
VALOR ENERGÉTICO	107 kJ / 25 kcal	PRESENTES POR COMPOSICIÓN	
GRASAS	1.1 g	Contiene sulfitos	
de las cuales saturadas	0.5 g	POSIBLE PRESENCIA SIN INTENCIÓN (TRAZAS)	
HIDRATOS DE CARBONO	2.6 g		
de los cuales azúcares	1.7 g		
PROTEÍNAS	1.6 g		
SAL	2.4 g		
OGM	Exento	VIDA ÚTIL Y FECHA DE CADUCIDAD	3 años

CONDICIONES ESPECIALES DE CONSERVACIÓN	Manténgase en almacén seco a temperatura ambiente
CONDICIONES DE UTILIZACIÓN	Una vez abierto mantener refrigerado y consumir en el plazo de 4 días
OBSERVACIONES	Este producto va dirigido al público en general, a excepción de niños, cuyo consumo deberá ser supervisado por un adulto

LOTE

Lote: XXX/YY

donde XXX es la fecha del calendario juliano e YY las dos últimas cifras del año

CONDICIONES LOGÍSTICAS

UNIDADES POR BANDEJA	12	PESO BANDEJA	6 kg	DIMENSIONES BANDEJA	315 x 210 x 120 mm
BANDEJAS POR PALÉ	120	PESO PALÉ	720 kg	DIMENSIONES PALÉ	1200 x 800 x 1360 mm

FICHA TÉCNICA

BANDERILLA PICANTE

LEGISLACIÓN

Real Decreto 679/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y venta de las aceitunas de mesa

Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en 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 que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo

REGLAMENTO (UE) N o 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión

No se han empleado ingredientes tratados con radiaciones ionizantes ni se han empleado técnicas ionizantes ni se han empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final.

Nota: En caso de no ser devuelta firmada esta ficha técnica en un plazo de 48 horas, se considerará aprobada por el CLIENTE.