

FICHA TÉCNICA:

PIMIENTO PIQUILLO Entero. Frasco. 314 ML

CÓDIGO 6036

DESCRIPCION DEL PRODUCTO PIMIENTOS DEL PIQUILLO EN CONSERVA

FRUTOS 8/12

CATEGORÍA EXTRA

CALIBRE

TIPO DE ENVASE y FORMATO FRASCO, CILÍNDRICO, 314 "BAJO"

CÓDIGO E. A. N 8425626996988

INGREDIENTES PIMIENTO PIQUILLO, AGUA, SAL, AZÚCAR y ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

COLOR	ROJO UNIFORME.
SABOR Y OLOR	FRESCO PRONUNCIADO Y CARACTERÍSTICO.
CONSISTENCIA	FIRME EN MÁS DE UN 90%

TIPO DE CONTROL CALIDAD, ESTABILIDAD y MICROBIOLÓGICO.
REFERENCIA DEL CODIGO DE USO: Norma AFNOR NF V-408
CRITERIOS: ESTABLE

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS (Valor de referencia)	PARÁMETRO	VALOR	MÉTODO
	CONTENIDO	314 ML	INTERNO
	PESO NETO	290 GR	"
	PESO ESCURRIDO	225 GR	"
	FRUTOS	8/12	"
	UNIFORMIDAD	< 1'5	"
	PH	4.0 - 4.50	PH-METRO CALIBRADO

CARÁCTER. MICROBIOLÓGICAS PRODUCTO COMERCIALMENTE ESTÉRIL

TOLERANCIAS	PARÁMETRO	VALOR	MÉTODO
	DE TEXTURA	< 10	INTERNO
	PIEL QUEMADA cm/UNID	1	"
	Nº SEMILLAS unid/UNID	< 6	"
	MATERIAS EXTRAÑAS	AUSENCIA	"
	OTROS DEFECTOS	< 10	"

ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL EN LUGAR SECO, NO DEBERÁ EXPONERSE A TEMPERATURAS EXTREMAS Y LUZ SOLAR DIRECTA. VIDA ÚTIL 5 AÑOS EN CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO.
UNA VEZ ABIERTO EL PRODUCTO, MANTENERLO BAJO REFRIGERACIÓN Y CONSUMIRLO ANTES DE LOS CINCO DÍAS.

FICHA LOGÍSTICA:

PIMIENTO PIQUILLO Entero. Frasco. 314 ML

UNIDAD	LARGO	ANCHO	ALTO	PESO BRUTO
	7,5 cm	7,5 cm	9 cm	482,00 gr.

EMBALAJE (BANDEJA o CAJA) (Peso de la bandeja 50 gr, incluidos en el peso bruto)	UNIDADES	LARGO	ANCHO	ALTO	PESO BRUTO
	12	31 cm	23 cm	9 cm	5,80 Kg.

TIPO DE PALET EUROPALET

INFORMACIÓN PALET COMPLETO (Peso del palet 20 kilos, incluidos en el peso bruto)	UNIDADES	CAJAS	CAJAS x Plancha	Planchas x PALET
	2.160	180	12	15
	LARGO 120 cm	ANCHO 80 cm	ALTO 153 cm	PESO BRUTO 890,00 kg

INFORMACIÓN ADICIONAL

GLUTEN PRODUCTO LIBRE DE GLUTEN: APTO PARA CELIACOS.

O. M. G NO CONTIENE INGREDIENTES, ADITIVOS Y AROMAS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE.

ALÉRGENOS NO CONTIENE NINGÚN TIPO DE INGREDIENTE ALÉRGICO.