



FICHA TÉCNICA	Código		
	FT – P-314 E		
PIMIENTO	Fecha	Rev	Pág
	17/08/15	3	1 / 5

## 1.- DENOMINACIÓN

**Conserva esterilizada de Pimientos del Piquillo envasados en frasco de vidrio P-314.**

**Categoría comercial: Primera.**

## 2.- DESCRIPCIÓN

Es el producto obtenido a partir de frutos sanos, frescos y tiernos *Capsicum annuum*, exentos de tierra y de materias extrañas. Con una longitud mayor de 5 cm.

Estarán calibrados, clasificados por calidad, esterilizados mediante el uso exclusivo del calor y acondicionados en envases adecuados, herméticamente cerrados.

Durante el proceso de fabricación se les adicionará agua potable a la que se le habrá añadido Azúcar, Sal, Cloruro de Calcio y Ácido Cítrico de Calidad Alimentaria.

El producto terminado deberá estar exento de materias extrañas de naturaleza orgánica o inorgánica y tendrá que permanecer en condiciones óptimas de consumo un mínimo de cuatro años desde la fecha de fabricación.

## 3.- ENVASE

DENOMINACIÓN DEL ENVASE	Frasco P-314.
DIMENSIONES: altura total	122 mm.
diámetro máximo	68 mm.
capacidad	314 cc.
MATERIAL: envase	Vidrio.
tapa	Hojalata.
PESO: envase+tapa	195 g.
CIERRE	Twist off.

## 4.- ETIQUETADO

Marca	Unidades	EAN 13	ITF 14
Casagrande	Ajo	84 27352 68032 2	1 84 27352 68032 9
Casagrande	Sin Ajo	84 27352 68031 5	1 84 27352 68031 2

  
Polig. Ind. San Adrián, Edif. 11, Pdo. 52  
31570 San Adrián • Navarra • España



FICHA TÉCNICA	Código		
	FT – P-314 E		
PIMIENTO	Fecha	Rev	Pág
	17/08/15	3	2 / 5

## **5.- EMBALAJE Y ESTIBA**

DIMENSIONES PALET (LxAxAI)	120 x 80 x 147 cm.
TIPO DE EMBALAJE	Retráctil.
DIMENSIONES DEL RETRÁCTIL (LxAxAI)	405 x 270 x 120 mm.
Nº UNIDADES POR RETRÁCTIL	24
PESO DEL RETRÁCTIL	12 Kg.
Nº RETRÁCTIL POR CAPA	6
Nº CAPAS POR PALET	11
Nº RETRÁCTIL POR PALET	66
Nº UNIDADES POR PALET	1.584
PESO APROX. TOTAL POR PALET (Kg)	800
PROTECCIÓN DEL PALET	Film estirable.

## **6.- OTROS PARÁMETROS**

PAÍS DE ORIGEN	Perú.
pH a 25° C	4,3± 0,20
PESO BRUTO	485 g.
PESO NETO	290 g.
COLOR	Rojo uniforme
TEXTURA	Firme
OLOR	Característico.
SABOR	Característico.
VIDA COMERCIAL	4 años.
CONSERVACIÓN	A temperatura ambiente (una vez abierto 72 horas en refrigeración 4/6° C).

## **7.- INGREDIENTES**

Pimientos del Piquillo, agua, ajo, azúcar, sal, estabilizante: cloruro de calcio (E-509) y acidulante: ácido cítrico (E-330).

  
Polig. Ind. San Adrián, Edif. 11, Pdo. 52  
31570 San Adrián • Navarra • España



FICHA TÉCNICA	Código		
	FT – P-314 E		
PIMIENTO	Fecha	Rev	Pág
	17/08/15	3	3 / 5

## **8.- VALORES NUTRICIONALES**

Valores nutricionales medios por 100 g de producto

Valor energético	40 kcal / 167 kJ
Grasas	0 g
de las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	9 g
de los cuales azúcares	6 g
Proteínas	< 1 g
Fibra alimentaria	2 g
Sal	0,51 g

## **9.- DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS**

Este producto no contiene ingredientes o coadyuvantes alergénicos según la sección 2, artículo 21 y Anexo II del Reglamento (CE) 1169/2011 del 25 de octubre de 2011 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que se refiere a determinados ingredientes alimentarios y a la información alimentaria facilitada al consumidor.

## **10.- DECLARACIÓN DE OGM's**

Este es un producto alimentario (según artículo 2 del Reglamento 178/2002/CE por el que se establecen los principios generales de la legislación alimentaria) convencional, entendido éste como aquel que no necesita la etiqueta legal de derivado de OGM en el marco de las exigencias establecidas por la reglamentación relativa a OGM aplicable desde el 18 de abril de 2004 (Reglamentos 1829/2003/CE, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, y 1830/2003/CE, sobre trazabilidad y etiquetado de OGM's), por no contener ingredientes o coadyuvantes derivados de OGM's. El término "convencional", en oposición a "transgénico", aparece en la recomendación 2003/556/CE de la Comisión Europea del 23 de julio de 2003, sobre estrategias para garantizar la coexistencia de los cultivos modificados genéticamente con la agricultura convencional y ecológica.

## **11.- MICROBIOLOGÍA**

Este producto cumple la norma AFNOR V08-408 de estabilidad de conservas, con una variación de pH menor de 0.5 puntos después de incubación durante 7 días a 55°C y 37°C.

Así mismo se observa la especificación de ausencia de aerobios mesófilos, anaerobios y mohos y levaduras según el método de referencia NF V08-408,1997.

  
Polig. Ind. San Adrián, Edif. 11, Pdo. 52  
31570 San Adrián • Navarra • España



FICHA TÉCNICA	Código		
	FT – P-314 E		
PIMIENTO	Fecha	Rev	Pág
	17/08/15	3	4 / 5

## **12.- DECLARACIÓN DE LMR PESTICIDAS Y CONTENIDOS MÁXIMOS DE CONTAMINANTES**

Este producto cumple con:

- ∅ 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 (Anexo I: Base de datos de la UE para LMR), así como sus actos modificativos.
- ∅ Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión por el que se fija el contenido máximo en determinados contaminantes (Anexo, Sección 3: Metales 3.1.10 Plomo en hortalizas y 3.2.14 Cadmio en hortalizas) en los productos alimenticios, así como sus actos modificativos.

## **13.- DECLARACIÓN DE LIBRE DE GLUTEN**

Este producto está libre de gluten.

## **14.- PRINCIPAL NORMATIVA APLICABLE**

Referencia (y actos modificativos)	Contenido de la normativa
R.D. 2420/78	Reglamento técnico sanitario de conservas vegetales
Orden de 21/Nov/84 (11/Feb/87)	Normas de calidad de conservas vegetales
R.D. 1808/1991	Sobre identificación del lote
R.D. 1801/2008	Control de contenido efectivo
R.D. 191/2011	Sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos
Reglamento (UE) nº 178/2002	Principios y requisitos generales de la legislación alimentaria
Recomendación (UE) nº 556/2003	Estrategias para garantizar la coexistencia de los cultivos modificados genéticamente con la agricultura convencional y ecológica
Reglamento (UE) nº 1829/2003	Sobre alimentos y piensos modificados genéticamente
Reglamento (UE) nº 1830/2003	Sobre trazabilidad y etiquetado de OGM's
Reglamento (UE) nº 852/2004	Relativo a la Higiene de los Productos Alimenticios
Reglamento (UE) nº 1935/2004	Sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
Reglamento (UE) nº 396/2005	LMR plaguicidas
Reglamento (UE) nº 2073/2005	Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
Reglamento (UE) nº 1881/2006	Contenido máximo de determinados contaminantes en alimentos (metales pesados)
Reglamento (UE) 1333/2008	Aditivos alimentarios
Reglamento (UE) nº 10/2011	Sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos
Reglamento (UE) nº 1169/2011	Información alimentaria facilitada al consumidor

  
Polig. Ind. San Adrián, Parcela II, Pta. 52  
31570 San Adrián • Navarra • España



FICHA TÉCNICA	Código		
	FT – P-314 E		
PIMIENTO	Fecha	Rev	Pág
	17/08/15	3	5 / 5

## **15.- DATOS DE LA EMPRESA**

<b>Razón social</b>	Conservas Casagrande S.L.		
<b>Dirección</b>	Pol. Ind. San Adrián Fase II Parc. 52 31570 San Adrián (Navarra)		
<b>CIF</b>	B 31711229		
<b>Registro Sanitario</b>	40.26599/NA		
<b>Certificaciones</b>	IFS Logistics (Entidad de certificación: SGS ICS Ibérica, S.A.)		
<b>Teléfono</b>	948672460	Fax	948672461
<b>Contacto Gerencia</b>	Pedro A. Sáenz	Mail	pedro@conservascasagrande.com
<b>Contacto Comercial</b>	Óscar Pascual	Mail	oscar@conservascasagrande.com
<b>Contacto Logística</b>	David Armas	Mail	david@conservascasagrande.com
<b>Contacto Calidad</b>	Raquel Domínguez	Mail	raquel@conservascasagrande.com

  
Polig. Ind. San Adrián Fase II Parc. 52  
31570 San Adrián • Navarra • España