



FICHA TECNICA

PIMIENTO DEL PIQUILLO RELLENO DE BACALAO Y GAMBAS

CÓDIGO:

BA

DENOMINACIÓN COMERCIAL

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao y gambas en conserva

MARCA



FABRICANTE

Precomar s.l.
Ctra. Peralta,10
31340 Marcilla (Navarra) - ESPAÑA
<http://www.precomar.com>

ES
26.01667/NA
CE

INGREDIENTES

Pimiento del piquillo (43%), bacalao (20%), agua, leche entera, harina de trigo, cebolla, tomate, gambas (2%), aceite de oliva, sal, ajo, vino blanco y perejil.

FORMATO

TIPO DE ENVASE

CODIGO EAN

INFORMACION COMPLEMENTARIA

Fiesta aluminio - abrefácil	8414071200702	Formato rectangular RR-148x96x28 Envase embutido – abrefácil. Capacidad nominal: 270ml Espesor cuerpo: 0´22 mm. Espesor tapa: 0´24 mm	CUERPO: Metal base: Aleación de Aluminio + magnesio o manganeso. Barniz exterior: Epoxifenólico. Barniz interior: Organosol. TAPA: Barniz Int.: Epoxifenólico + Organosol. Barniz exterior: Epoxifenólico. Metal: Aleación de Aluminio + magnesio o manganeso.
Fiesta alto - abrefácil	8414071200702	Formato rectangular RR-155x81 embutido Capacidad nominal: 250ml. CUERPO: Metal base: hojalata electrolítica Barniz exterior: oro (1 pasada). Barniz interior: porcelana (1 pasada) Espesor: 0,22 mm	TAPA: Metal base: acero TH435 estañado Estaño: 2,8/2,8g/m2 Barniz Int/Ext: epoxifenólico oro (1 pasada) Espesor: 0,28 mm

LEGISLACIÓN PRINCIPAL

- Ver apartado INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA
- Ver apartado CONTAMINANTES
- Ver apartado OGMs y ALERGENOS
- ETIQUETADO: **Real Decreto 1334/1999**, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. BOE 24 Agosto 1999 N° 202.
- MATERIAL EN CONTACTO CON ALIMENTOS: **Reglamento (UE) n° 10/2011** de la Comisión, de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- PROPIEDADES NUTRITIVAS:
Real Decreto 930/1992, de 17 de julio de 1992, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de productos alimenticios. BOE 5 Agosto 1992. N° 187.
- LOTE: **Real Decreto 1808/1991** de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio. BOE 25 Diciembre 1991 N308.
- ALMACENAMIENTO y TRANSPORTE:

Reglamento (CE) nº 37/2005 de la Comisión de 12 de enero de 2005 relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano. DOUE 13 Enero 2005 N° L 10.

Real Decreto 2483/1986, de 14 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada. BOE nº 291 de 5 de diciembre de 1986.

- REGISTRO GENERAL SANITARIO: **Real Decreto 1712/1991** de 29 de noviembre de 1991, sobre el Registro General Sanitario de alimentos. BOE 4 Diciembre 1991 N° 290.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Aspecto del envase	Ausencia de corrosión interna y externa de la lata
Aspecto del producto	Pimiento entero, lleno, cerrado, homogéneo, buena consistencia y fácil manipulación
Color	Rojo homogéneo característico
Aroma	Característico
Sabor	Característico

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO

	Aluminio	Hojalata
Peso Neto	260 g.	240 g.
Capacidad	270 ml.	250 ml.
Ph	Entre 4,8 y 5,5	
Vacío	0 - 100 mmHg	
Unidades	4	
Cuerpos extraños	Ausencia	

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

- No supera los límites establecidos por la legislación vigente:
- Reglamento CE 1441/2007, que modificó al Reglamento CE 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
 - Valores indicadores según (RD 3484/2000 -normas microbiológicas de comidas preparadas englobadas en el grupo C)

INFORMACION NUTRICIONAL (por 100 gr. de producto)

Valor energético:	77 Kcal/ 323 KJ
Proteínas:	4 g.
Hidratos de Carbono: de los cuales	8,5 g.
azúcares:	3 g.
polialcoholes:	120 mg/kg
almidón:	8.5 %
Grasas: de las cuales	3 g.
saturadas:	14,02 g /100g grasa
monoinsaturadas:	58,56 g/100g grasa
poliinsaturadas:	10,19 g /100g grasa
colesterol:	56,83 mg/kg (ppm)
Fibra alimentaria:	1 g.
Sodio:	0,43 g

LABORATORIO DE CONTROL EXTERNO	
CNTA	
LUGAR DE ORIGEN (si no procede de España)	
Pimiento:Peru	
INGREDIENTES ALERGENOS (R.D. 2220/2004)	
Bacalao (<i>Gadus morhua</i>)	Pescado que aparece declarado en la lista de Ingredientes del etiquetado.
Gambas	Crustáceo que aparece declarado en la lista de Ingredientes del etiquetado.
Leche	Leche entera de vaca. Producto lácteo que aparece declarado en la lista de ingrediente del etiquetado
Harina	Producto derivado procedente del Trigo, conteniendo Glúten. El producto aparece declarado en la lista de Ingredientes del etiquetado
Observaciones	
<p>1.- De acuerdo con la legislación vigente, todos los ingredientes que constituyen el producto de referencia, incluso los susceptibles de ser alérgenos, aparecen declarados en la lista de "Ingredientes" del etiquetado, en cumplimiento del R.D.2220/2004 y sus modificaciones en materia de declaración de componentes alérgenos alimentarios, como complemento de la Norma de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios aprobada por el R.D. 1334/1999 y sus posteriores modificaciones.</p> <p>2.- Precomar S:L. declara que los datos arriba indicados para el Producto de Referencia son ciertos y en todo caso, basados a partir de la receta utilizada en su proceso de elaboración, de los análisis realizados en laboratorios independientes y de las fichas técnicas de los productos suministradas por sus proveedores</p>	
ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS GMO: Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. DOUE 18 Octubre 2003 N° L 268.	
Producto Libre de OGM	
CONTAMINANTES	
<ul style="list-style-type: none"> - Metales pesados, nitratos y otros; Reglamento 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (aplicable a partir del 1 de marzo de 2007). - Plaguicidas; 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. 	
CONTROL ESTADISTICO DE PESO	
No se realiza control estadístico	
INFORMACION COMPLEMENTARIA DEL PRODUCTO	
Envasado	Manual.
Fecha de consumo preferente	<u>Aluminio</u> : Identificada en el fondo del envase.
	<u>Hojalata</u> : Identificada en el estuche que contiene el envase. De 4 a 5 años (se marca el último día del cuarto año a partir de su fabricación)
Identificación lote	NXX LDDD-AA : N es el <i>número de esterilización</i> ; XX es el <i>tipo de producto</i> ; L de <i>lote</i> ; DDD es el <i>día juliano</i> y AA es el <i>año</i> .
	<u>Aluminio</u> : Sobre el fondo del envase <u>Hojalata</u> : Sobre la tapa del envase
Instrucciones conservación y uso	Una vez abierto el envase, consérvese en el frigorífico. Respetar la fecha de consumo preferente.
Condiciones de almacenamiento	Almacenar en un lugar limpio, fresco y seco. Proteger del sol.
MODO DE EMPLEO	
En microondas : Pase el contenido a un recipiente apto para microondas. Caliente durante 2 minutos a máxima potencia.	
Al baño maría : Caliente la lata cerrada en agua hirviendo durante 5 minutos. Abra la lata, protegiéndose la mano que la sujeta, y sirválo en un plato.	

Afuego lento: Pase el contenido a un recipiente adecuado. Calientelo a fuego lento.

POBLACION DESTINO

- Población en general excepto alérgicos a los alérgenos etiquetados, (ver apartado INGREDIENTES ALERGENOS, R.D. 2220/2004)

DATOS LOGISTICOS

	Distribución	Unidad venta	Unidades/caja	Cajas/palet	Unid./palet	Altura Palet	Peso Palet	Retractilado
Aluminio	Palet	1 envase	12 x caja expos	187	2244	135 cm	810 kg	SI NO X
Hojalata	Palet	1 envase	12 x bandeja	200	2400	140 cm	862 Kg	SI X
			24 x bandeja	100	2400			NO

Almacenamiento

Evitar golpes y lugares húmedos. No apilar con alturas superiores a la de dos palets.

Condiciones del transporte

No requiere transporte refrigerado. Evitar golpes, humedad, etc.

ACONDICIONAMIENTO

Aluminio	<ul style="list-style-type: none">▪ Envases de aluminio de 270 ml de capacidad barnizados interior y exterior, con litografía exterior en cuerpo y tapa.▪ Tapa abrefácil tipo de anilla.▪ Caja expositora litografiada, con tapa abrefácil, que contiene 12 envases y con el diseño validado por Precomar S.L.▪ Medidas de la caja expositora: 310 x 105 x 160 mm.
Hojalata	<ul style="list-style-type: none">▪ Envases de hojalata de 250 ml de capacidad barnizados interior y exteriormente.▪ Tapa abrefácil tipo de anilla.▪ Estuche de cartón estucado litografiado conteniendo el envase y donde se especifican los datos legales indicados y con el diseño validado por Precomar S.L. Medidas del estuche: Fiesta 160x30x85 mm .▪ Embalaje en bandejas de cartón blancas retractiladas en plástico de polietileno de baja densidad uso alimentario.

OBSERVACIONES

Los datos que aparecen en este documento son meramente informativos. El producto cumple en todo caso con la legislación vigente.

ELABORADO POR	Revisión	Fecha elaboración
Dpto. de Calidad	3	31/01/2011