

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION					
		PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO CARRETTILLA 1500 g		PIQUILLO PEPPERS STUFFED WITH COD Revisión / Revison: 7 Fecha/Date: FEBRERO 2025 Código/Code: 36-135	
INGREDIENTES		Pimientos rellenos (60%) (pescado, lácteo y gluten) y salsa. Ingredientes de los pimientos rellenos: pimientos del piquillo, leche en polvo reconstituida, bacalao (pescado), harina de trigo, cebolla, aceite de girasol, sal, ajo y perejil. Ingredientes de la salsa: Agua, pimienta del piquillo, cebolla, nata en polvo (lácteo), aceite de girasol, almidón modificado de maíz, tomate, sal, azúcar y ajo.		INGREDIENTS Stuffed peppers (60%) (fish, dairy and wheat) and sauce. Ingredients for stuffed peppers: piquillo peppers, reconstituted milk powder, cod (fish), wheat flour, onion, sunflower oil, salt, garlic and parsley. Sauce ingredients: Water, piquillo pepper, onion, cream powder (dairy), sunflower oil, modified corn starch, tomato, salt, sugar and garlic.	
ALÉRGENOS / ALLERGENS					
	Contenido en el producto / Contents in the product		Declaración de trazas en etiquetado / Possibility of finding traces in product		
	SI / YES	NO	SI / YES	NO	
Cereales con gluten y derivados	X		---		Cereals containing gluten
Crustáceos y derivados		X	X		Crustaceans
Huevos y derivados		X	X	X	Eggs
Pescado y derivados	X		---		Fish
Cacahuetes y derivados		X		X	Peanuts
Soja y derivados		X	X		Soybeans
Leche y derivados (incluida lactosa)	X		---		Milk (includen lactose)
Frutos de cáscara y derivados		X		X	Nuts
Apio y derivados		X	X		Celery
Mostaza y derivados		X	X		Mustard
Semillas de sésamo y derivados		X		X	Sesame
Anhidrido sulfuroso (> 10 mg/kg of SO2)		X	X		Sulphur dioxide (> 10 mg/kg of SO2)
Altramucos y derivados		X		X	Lupin
Moluscos y derivados		X	X		Molluscs
Permitida alegación SIN GLUTEN:		SI : < 20 ppm	SI		Allowed labeling GLUTEN FREE
OGM		Libre de OGM (GMO free) según Reg. 1829/2003			GMO
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / PHYSICAL-CHEMICAL INFORMATION					
pH	Valor medio A determinar Según Reglamento 2023/915		Tolerancia A determinar Acoring Regl. 2023/915		pH
Contaminantes químicos					Chemical residues
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL INFORMATION					
Norma de referencia de estabilidad micro: Técnica de análisis:	APHA (pH > 4,6)				Based on:
Criterios de Estabilidad tras incubación:	Incubación a 37 °C - 10 días		Incubation at 37 °C - 10 days		Incubation estándar:
	Ausencia de deformación o rezumado envase		Free of container deformation		
	Ausencia de modificaciones organolépticas		Free of sensorial modifications		
	Diferencia de pH < 0,5 respecto a testigo		Less than 0,5 of pH against control		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / SENSORIAL INFORMATION					
Aspecto	Característico. Ausencia de colores de degradación		Tipical. Free of off colours		Aspect
Olor / sabor	Característico. Ausencia off flavors		Tipical. Free of off flavours		Flavour
Textura	Característica		Tipical		Consistence
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES / NUTRITIONAL INFORMATION					
	Valor medio por 100 g / Average amount per 100g		Tolerancia UE / EU Tolerance		
Valor energético	417 kJ / 100 kcal		---		Energy
Grasas	5,5 g		4,0 - 7,0		Fat
De las cuales saturadas	1,5 g		0,7 - 2,3		of wich saturates
Hidratos de carbono	7,3 g		5,3 - 9,3		Carbohydrates
De los cuales azúcares	3,7 g		1,7 - 5,7		Of wich sugars
Fibra	0,1 g		0 - 2,1		Fibre
Proteínas	5,2 g		3,2 - 7,2		Protein
Sal	1,24 g		0,86 - 1,62		Salt
CONTENIDO EFECTIVO / EFFECTIVE CONTENT					
	Contenido Neto / Net Weight		1500 g	TU1: 1477,5 g	TU2: 1455 g
VIDA UTIL / SHELF LIFE		ALMACENAMIENTO / STORAGE		VIDA ÚTIL SECUNDARIA / SECONDARY SHELF	
EU: 5 meses / months		Mantener en lugar fresco y seco Keep in a dry and fresh place		Una vez abierto, consumir antes de 3 días Once opened, best before 3 days	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION			
	PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO CARRETTILLA 1500 g		Revisión / Revision: 7 Fecha/Date: FEBRERO 2025 Código/Code: 36-135
Modo de preparación:	a) HORNO: Las bandejas se podrán meter al horno siempre que éste no supere los 130°C. Aconsejamos no quitar el film superior para calentar. ☐ De convección o de placas: precalentar a 120°C y calendar durante 15-20 minutos. ☐ De vapor-convección: precalentar y programar 120°C con chorros de vapor y calendar durante 10 minutos. Abrir y servir. b) MICROONDAS: ☐ Para calentar una ración, abrir el envase y poner la cantidad conveniente en un plato ó bandeja de microondas. Calentar durante 2 minutos. ☐ Para calentar todo el conjunto, perforar varias veces el film superior, introducir en el microondas evitando que toque las paredes del mismo y calentar durante 3-4 minutos. Abrir, mezclar y servir. c) BAÑO MARÍA Preparar el baño maría a 90°C y colocar la propia bandeja en el agua sin perforar el film. Calentar durante 20-30 minutos dependiendo de la temperatura del baño (90°-100°). d) MESAS Y ARMARIOS CALIENTES Se pueden meter en su propio envase (recomendado sin perforar el film) o en las bandejas habilitadas para ello (para sistemas de catering), estando listo en 30 minutos. Puede mantenerse a 90°C con el film puesto un máximo de 3 horas. Abrir y servir		Preparation Instructions:
	a) OVEN: The trays can be put in the oven, provided that the heating temperature does not exceed 130°C. Please do not remove the top film to heat. ☐ Convection or plates: preheating to 120°C and heat for 15-20 minutes ☐ Steam - convection: preheating and program 120 with steam jets and heat for 10 minutes Open and serve. b) MICROWAVE ☐ To heat a portion, open the container and put the appropriate amount on a plate or tray oven. Heat for 2 minutes. ☐ To heat the entire product, proceed to perforate several times the upper film, place in the microwave avoiding touching the walls thereof and heat for 3-4 minutes. Open, mix and serve. c) WATER BATH Prepare a bowl of water at 90 ° C and place the whole tray in the water, without perforating the film. Heating for 20 to 30 minutes, depending on the bath temperature (90 ° -100 °). d) WARM TABLES AND CUPBOARDS You can put in your own container (recommended without perforation of the film) or in trays authorized to do so (for systems catering), being ready in 30 minutes. Can be maintained at 90 ° C with the film as a maximum of 3 hours. Open and serv		
FORMATO UNIDAD DE VENTA			
ENVASE PRIMARIO	Barqueta de PP con film aluminio termosellado	PP tray sealed with aluminium film	CONTAINER
Ubicación nº Lote	Impreso sobre el film	Printed on the film	Marking location
Descripción	L-ADDD		Description
Significado	L: indicativo de lote. A: última cifra del año en curso. DDD: día juliano	L: Batch ID. A: last figure for the current year. DDD: julian day	Meaning
Tamaño lote	10.000 - 20.000 ud		Batch size
ENVASE SECUNDARIO	Estuche de cartón litografiado	Caton sleeve	PACKAGING
Ubicación nº Lote y fecha consumo	Impreso en el lateral del estuche	Printed on carton sleeve	Marking location
Descripción Lote	L-ADDD		Description
Consumir preferentemente antes de	DD/MM/AAAA		Best before
DIAGRAMA DE FLUJO - PCC / FLOWCHART - CCP			
INGREDIENTES Congelados // Frozen INGREDIENTS INGREDIENTES Refrigerados // Chilled INGREDIENTS INGREDIENTES a Tª ambiente // INGREDIENTS at Room Temperature Pesaje ingredientes // WEIGHING INGREDIENTS Dosificación automática sólidos // SOLIDS AUTOMATIC DOSAGE Dosificación automática líquidos // LIQUIDS AUTOMATIC DOSAGE Dosificación manual Topping // TOPPING MANUAL DOSAGE Envasado en Atmósfera protectora // MODIFIED ATMOSPHERE FILLING Envases // CONTAINERS Film // FILM Termosellado // THERMO-SEALING Detector Cuerpos extraños // DETECTOR OF FOREIGN OBJECTS Marcado de Lotes // LOTS CODING Enjaulado //CAGING Tratamiento térmico // THERMAL TREATMENT Desenjaulado // UNCAGING Acondicionado // CONDITIONING Paletizado // PALLETIZING Almacenamiento Ambiente // STORAGE at ROOM TEMPERATURE Expedición // DISPATCHING PCC ° 1 // CCP no. 1 PCC ° 2 // CCP no. 2 PCC ° 3 // CCP no. 3 D/Flujo PLATOS PREPARADOS Flowchart READY MEALS			
INFORMACIÓN FÁBRICA / FACILITY INFORMATION			
Denominación social	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE NAVARRA, S.A.U.		Facilitie location
Ubicación fábrica	VILLAFRANCA		Quality manager e-mail
e-mail Resp. Calidad	marivi.grocin@grupoian.com		Health care
Autorización sanitaria	26.00932/NA		Food safety certificates
Certificados Seguridad alimentaria	IFS COID: 35984		Last upgrade
Fecha actualización	19/02/2025		