

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO GENERAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT	
Denominación legal del producto / Legal name of the product	Pimientos del Piquillo rellenos de Perdiz Piquillo peppers with Partridge (Código Venta / Sales Code : 190)
Denominación venta / Sales's name	Pimientos del Piquillo rellenos de Perdiz Piquillo peppers with Partridge
Formato / Format	Lata rectangular Rectangular can
Categoría / Category	Conserva Preserved food
Ingredientes / Ingredients	- Pimientos del piquillo (36%),tomate, perdiz (8%), <u>leche</u>, cebolla, calabacín, harina de trigo (<u>gluten</u>), pimiento verde, aceite de oliva, zanahoria, judión de la granja, azúcar, ajo, sal, almidón modificado de maíz, especias, acidulante: ácido cítrico. Puede contener trazas de: <u>crustáceos</u>, <u>pescado</u>, <u>sulfitos</u> y <u>moluscos</u>. - Piquillo peppers (36%), tomato, partridge (8%), <u>milk</u>, onion, zucchini, wheat flour (<u>gluten</u>), green pepper, olive oil, carrots, farm beans, sugar, garlic, salt, starch Modified corn, spices, acidulant: citric acid. May contain traces of: <u>crustaceans</u>, <u>fish</u>, <u>sulphites</u> and <u>molluscs</u>.
Marca / Brand	Abuela Cándida Luxury Tapas
Capacidad nominal / Rated capacity	220 gramos netos por lata 220 net grams per can
Tipo de envase / Kind of tray	- Lata y tapa barniz oro, modelo fiesta alto fácil apertura - Can and lid varnish gold, party model high easy opening

PARÁMETRO FÍSICO-QUÍMICOS DEL PRODUCTO PHYSICAL PARAMETER-CHEMICALS OF THE PRODUCT	
pH	Pendiente
Actividad de agua / Water activity	Pendiente

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color / Colour	Rojizo típico de los pimientos del piquillo Reddish typical of piquillo peppers.
Olor / Odor	Típico de los pimientos del piquillo Typical of piquillo peppers.
Sabor / Taste	Característico a pimiento del piquillo Piquillo pepper characteristic
Textura / Texture	Producto ya cocinado listo para comer, de textura blanda y suave Product already cooked ready to eat, soft and soft texture

PARÁMETROS NUTRICIONALES POR CADA 100 GRAMOS DE PRODUCTO NUTRITIONAL PARAMETERS FOR EVERY 100 GRAMS OF PRODUCT	
Valor Energético Calories	77 kcal / 323 kj
Grasas Total fat	2'5 g
Grasas saturadas Saturated fats	0'7 g
Hidratos de Carbono Total carbohydrates	10'5 g
Azúcares Sugars	3'6 g
Fibra Dietary fiber	0'4 g
Proteínas Protein	3'2 g
Sal Salt	0'80 g

ALÉRGENOS (según anexo V, RD 1245/2008) ALLERGENS (according to annex V, RD 1245/2008)	Forma parte del ingrediente It's part of the ingredient
Cereales que contengan gluten Cereals that contain gluten	X
Crustáceos y productos derivados Crustaceans and derived products	Trazas Traces
Huevos y productos derivados Eggs and products derived	
Pescado y productos derivados Fish and fish products	Trazas Traces
Cacahuetes y productos derivados Peanuts and derived products	
Soja y derivados Soy and derivatives	
Leche y sus derivados (incluido la lactosa) Milk and its derivatives (including lactose)	X
Frutos de cáscara Nuts	
Apio y productos derivados Celery and derived products	
Mostaza y productos derivados Mustard and derived products	
Granos de sésamo y productos derivados Sesame seeds and derived products	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos Sulfur dioxide and sulfites	Trazas Traces
Altramuces y productos derivados Lupins and derived products	
Moluscos y productos derivados Molluscs and derived products	Trazas Traces

El producto **contiene alérgenos, NO** está elaborado a partir de **OGM'S** (Organismos genéticamente modificados)

The product **contains allergens, is NOT** made from **GMOs** (Genetically modified organisms)

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS
Incubaciones ambiente: mohos, levaduras, microorganismos mesófilos aerobios y microorganismos mesófilos anaerobios : ausencia. Incubaciones a 37°C: microorganismos mesófilos aerobios, microorganismos mesófilos anaerobios : ausencia. Incubaciones a 55°C: microorganismos termófilos aerobios, microorganismos termófilos anaerobios y clostridios sulfitorreductores : ausencia. Ambient incubations: molds, yeasts, aerobic mesophilic microorganisms and anaerobic mesophilic microorganisms: absence. Incubations at 37°C: aerobic mesophilic microorganisms, anaerobic mesophilic microorganisms: absence. Incubations at 55°C: aerobic thermophilic microorganisms, anaerobic thermophilic microorganisms and sulphon-reducing clostridia: absence.

SISTEMAS DE TRATAMIENTO Y ENVASADO
SYSTEMS OF TREATMENT AND PACKAGING

Recepción de las materias primas a temperaturas controladas. Preparación de la pasta, con mezclado y proporciones según receta. Rellenado de pimientos a temperatura controlada. Producto esterilizado en autoclave con registro de parámetros de Tª, Presión y tiempos establecidos en la empresa.

Las condiciones definidas con anterioridad, son las que garantizan un plazo de consumo preferente de 4 años.

Reception of raw materials at controlled temperatures. Preparation of the pasta, with mixing and proportions according to recipe. Stuffed peppers at controlled temperature. Product sterilized in an autoclave with registration of parameters of Tª, Pressure and times established in the company.

The conditions defined above are those that guarantee a preferential consumption period of 4 years.

SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO
STORAGE SYSTEMS

Mantenimiento en lugar fresco y seco.

Keep in a cool and dry environment.

SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE
DISTRIBUTION AND TRANSPORTATION SYSTEMS

Transportar como producto seco. A temperatura ambiente.

Transport as dry product.

SISTEMAS DE REGENERACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN USO ESPERADO
SYSTEMS OF REGENERATION OF THE PRODUCT ACCORDING TO EXPECTED USE

Producto cuyo uso esperado, es el consumo directo desde el envase, previo calentamiento al baño maría o en microondas. Producto listo y terminado para consumir.

Población vulnerable: alérgicos al **gluten**, **leche** y derivados (incluida la **lactosa**), **crustáceos**, **pescado**, **sulfitos** y **moluscos**.

Product whose expected use is direct consumption from the container, prior to heating in a water bath or microwave. Product ready and finished to consume.

Vulnerable population: allergic to **gluten**, **milk** and derivatives (including **lactose**), **crustaceans**, **fish**, **sulphites** and **mollusks**.

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS LOGISTIC SPECIFICATIONS				
PRODUCTO PRODUCT	EAN13	GTIN14	PACKAGING	PALETIZACIÓN PALLETIZATION
Pimientos del Piquillo rellenos de Perdiz	8437000263005	98437000263008	25 latas / caja	12 cajas base x 6 cajas altura Total : 72 cajas (1.800 latas) Atura total palet : 1'50 m Peso total palet : 610 kg
Piquillo peppers with Partridge			25 cans / carton	12 cartons per layer x 6 layers Total : 72 cartons (1.800 cans) Pallet total height : 1'50 m Pallet total weight : 610 kg

LEGISLACIÓN APLICABLE APPLICABLE LEGISLATION
R.D. 191/2011, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos. R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los alimentos y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 2073/2005, de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones. R.D. 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios; y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 41/2009, de la comisión, sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten; y posteriores modificaciones. R.D. 1334/1999 y R.D. 890/2011, sobre etiquetado, presentación y publicidad. Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. R.D. 191/2011, on general sanitary registry of alimentary companies and foods. R.D. 3484/2000, which establishes hygiene standards for the preparation, distribution and trade of prepared foods. Regulation (CE) 852/2004, of the European Parliament and of the Council of April 29, 2004, concerning food hygiene and subsequent modifications. Regulation (CE) 2073/2005, of the commission of November 15, 2005, on the microbiological

criteria applicable to food products and subsequent amendments.

R.D. 135/2010, of 12 February, repealing provisions regarding the microbiological criteria of food products.

Regulation (EC) 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority is created and procedures are set related to food safety and subsequent modifications.

Regulation (CE) 1881/2006, of December 19, 2006, by which the maximum content of certain contaminants in food products and subsequent modifications is established.

Regulation (EC) 1333/2008, of the European Parliament and of the Council, of December 16, 2008, on food additives; and subsequent modifications.

Regulation (EC) 41/2009, of the commission, on the composition and labeling of food products suitable for people with gluten intolerance; and subsequent modifications.

R.D. 1334/1999 and R.D. 890/2011, on labeling, presentation and advertising.

Regulation (EU) 1169/2011, of the European Parliament and of the Council, on the food information provided to the consumer.

Regulation 1935/2004, on materials and objects intended to come into contact with food.

Regulation 10/2011, on plastic materials and objects intended to come into contact with food.

Fecha de Aprobación : 27/Octubre/2020

Approval date: 27/October/2020

VºBº Dirección

CEO:

Jose Manuel Huertas Muñoz

VºBº Responsable Calidad

Quality Manager:

Carlos Piña Poveda


C. HUERTAS MUÑOZ, S.L.
C.I.F. B-3229025
Autónoma S.L. Km. 217
38730 Santa Cruz de Mudela
Telf: 928 342220- 685 970034