

	Ficha Técnica ITALIANO	Edición : 4ª Fecha: 05/07/2016 Página 1 de 4
---	-------------------------------	---

FICHA TÉCNICA

PIMIENTO ITALIANO

☐ COPIA CONTROLADA N°: _____
☐ COPIA NO CONTROLADA N°: _____
 ASIGNADA A D.: _____
 EN FECHA: _____
 EN CALIDAD DE: _____
 DE LA COMPAÑÍA: _____

EDICIÓN	FECHA	OBJETO DE LA EDICIÓN	EDITADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
1ª	31/01/06	Creación	Gema Riocerezo	Gema Riocerezo	Jaime Alameda
2ª	04/07/13	Modificación	Gema Riocerezo	Gema Riocerezo	Jaime Alameda
3ª	27/11/14	Modificación	Gema Riocerezo	Gema Riocerezo	Jaime Alameda
4ª	05/07/16	Modificación (eliminar soja y fecha consumo preferente)	Gema Riocerezo	Gema Riocerezo	Jaime Alameda

DESCRIPCIÓN GENERAL Y COMPOSICIÓN:

DESCRIPCIÓN FÍSICA:

Exquisito pimiento Italiano, de sabor suave y subjetivo. Cortado en tiras, sin pedúnculo. Frito en aceite de girasol y ultracongelado. Ideal para bocadillos y acompañamiento de carnes y pescados

POBLACIÓN DE DESTINO:

Público en general. Atención especial las personas que presenten alergias o intolerancias al gluten, ya que puede contener trazas.

INGREDIENTES:

Pimientos y aceite de girasol.
Puede contener trazas de gluten.

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD:

FÍSICAS Y QUÍMICAS:

- Concentración de capsaicina (picante): 0%
- Aditivos: no contiene
- Restos de ácaros, insectos: ausencia
- Pesticidas: ausencia
- Organismos modificados genéticamente: ausencia

MICROBIOLÓGICAS:

Enterobacterias recuento	(ufc/g) <1,1*10 ¹
Anaeróbios mesófilos	(ufc/g) <1,1*10 ¹
Aeróbios mesófilos	(ufc/g) <5*10 ⁵
<i>Salmonella-Shigella</i>	ausencia
<i>E.coli</i>	ausencia
<i>Clostridium P</i>	ausencia
<i>Clostridium B</i>	ausencia

	Ficha Técnica ITALIANO	Edición : 4ª Fecha: 05/07/2016 Página 3 de 4
---	-------------------------------	---

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores referidos a 100 g de producto

Valor energético	57 Kcal (238 KJ)
Proteínas	1.5 g
Hidratos de Carbono	6.5 g
Azúcares	2.7 g
Grasas totales	2.8 g
Saturadas	0.42 g
Sal	0 g

MODO DE EMPLEO:

-Microondas: Sin descongelar, colocar unas tiras de pimientos en un plato y calentar a potencia máxima varios minutos. Salar al gusto.

-Freidora o sartén: Calentar las tiras sin descongelar varios minutos. Salar al gusto.

-Horno: Sin descongelar, calentar varios minutos los pimientos en una sartén. Salar al gusto.

CONSERVACIÓN:

- Producto ultracongelado, mantener a -18°C.
- En congelación duración de 3 años, desde su fecha de fabricación.
- Una vez descongelado, no volver a congelar.
- En refrigeración, duración de varios días.

	Ficha Técnica ITALIANO	Edición : 4 ^a Fecha: 05/07/2016 Página 4 de 4
---	------------------------	--

FORMATOS DE DISTRIBUCIÓN:

Bolsas	Bolsas/ caja	Cajas/capa	Cajas/ palet
1000 g	2	6	90