



**COSAMI**  
**CONSERVAS VEGETALES, S. L.**

## **PIMIENTO PIQUILLO**

REGISTRO SANITARIO	21.1126/LO
--------------------	------------

### **1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

Son las elaboraciones a partir de los frutos de capsicum annum I, presentándose pelados, desprovistos de corazón, cáliz, pedúnculo y prácticamente libres de semillas, rojos, enteros, conservando su forma original, permitiéndose un ligero recorte en los extremos, envasados en botes metálicos de hojalata con adición de agua, sal y un corrector de acidez E-330 y esterilizados mediante tratamiento de calor a 80/100 °c y enfriados en envases herméticamente cerrados.

Fecha de caducidad desde producción	Condiciones almacenamiento	Temperatura transporte
5 años.	18 - 25 ° C en ambiente seco.	Ambiente.

#### **1.2 Denominación legal. Normativa legal vigente.**

Pimientos del piquillo enteros extra. Orden de Presidencia de Gobierno de 22 Noviembre 1985 B.O.E. 287 - 288 y 289, de 30 - XI - 84, 1 - XII - 84, 2 - XII - 84. (Reproducida por los errores de impresión en los B.O.E. 9, 10 y 11 de 10, 11 y 12 de Enero de 1985).

#### **1.3 Composición - ingredientes.**

Pimientos del piquillo, agua, sal y acidulante E-330, azúcar.

#### **1.4 Descripción del tipo de embalaje.**

TIPO	MATERIAL	DESCRIPCION
PRIMARIO	Hojalata	Lata ½ Kg./ Lata 3 Kg.
SECUNDARIO	Bandeja cartón	ARPLE 24 uMedidas 454 x 298 x 112 Código 6/5 cil esp 6 uMedidas:475 x 310 x 155
TERCIARIO	Lamina de polietileno	Color natural, Galga 320, Bobina ancho 0.65
OTROS	Madera	Palet 80 x 120

### **2 DATOS ANALÍTICOS.**

#### **2.1 Características organolépticas.**

Estado físico	Olor	Color	Sabor
Sólido.	Típico.	Típico.	Típico.

#### **2.2 Características físico-químicas.**

Peso neto	Peso escurrido	Ph	% Acidez	% Cloruros
390 g / 2500 g	300 g / 1900 g	4.30 - 4.40	0.30 - 0.45 %	0.90-1.10 %

#### **2.3 Características microbiológicas.**

Mesófilos aerobios (30°C)(ufc/1-2g)	< 1
Mesófilos anaerobios (30°C)(ufc/1-2g)	< 1
Lactobacilos (30°C)(ufc/1-2g)	< 1
Mohos y levaduras (30°C)(ufc/1-2g)	< 1
Termófilos aerobios (30°C)(ufc/1-2g)	< 1
Termófilos anaerobios (30°C)(ufc/1-2g)	< 1

Aprobado por	Firma	Sello	Rev	FT
Javier Romera Alonso Fecha: 27/11/09			06	303



**COSAMI**  
**CONSERVAS VEGETALES, S. L.**

### **3 LOTE**

Marcado en la etiqueta, fecha de caducidad (día-mes-año). Marcado en la tapa lote que se establece mediante los criterios y seguimiento del calendario juliano.

### **4 INFORMACIÓN ALÉRGENOS/ OMG/ CELIACOS.**

No contiene otros alérgenos externos.

	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Cereales que contengan gluten		X
Crustáceos y productos derivados		X
Huevos y productos derivados		X
Pescado y productos derivados		X
Cacahuets y productos derivados		X
Soja y productos a base de soja (excepto aceite de soja)		X
Leche y sus derivados (incluida lactosa)		X
Frutos de cáscara		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y derivados		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X

Libres de gluten.

Libres de OMG.

### **5 POBLACIÓN CONSUMO.**

Destinado a población en general. Apto para celíacos.

### **6 INSTRUCCIONES DE USO**

Listo para el consumo.

Condiciones tras la apertura del envase:

- De almacenamiento (Tª): Refrigeración 4 – 8 °C.
- Vida útil del producto: 5 Días.

Verter el contenido en un recipiente no metálico para conservar en frigorífico.

Aprobado por	Firma	Sello	Rev	FT
Javier Romera Alonso Fecha: 27/11/09			06	303