

DEFINICIÓN DE PRODUCTO



PRODUCTO: Pimiento (*Capsicum annuum L.*)

TIPO: Italiano

VARIEDADES: Palermo

VALOR NUTRICIONAL (aproximado por cada 100 g de porción comestible)

Proteínas:	1.40 g	Calcio:	20.00 mg	Vitamina A:	1200.00 U.I.
Lípidos:	0.30 g	Hierro:	0.60 mg	Vitamina B1:	0.02 mg
Glúcidos:	12.00 g	Riboflavina:	0.05 mg	Vitamina C:	180.00 mg
Valor energético:	32.00 Kcal	Niacina:	0.90 mg	Fibra alimentaria:	1.60 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: característico de la variedad (rojo, verde, amarillo).

Apariencia: frutos largos (15-25 cm), estrechos (3-4 cm), acabados en punta, con el cáliz y la base del pedúnculo por encima o a nivel de los hombros y de pared más o menos fina (2-4 mm).

Aroma: muy dulce y afrutado, característico de la variedad.

Sabor: dulce y fresco, con valores °Brix entre 8-10 en frutos maduros.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mohos y levaduras: < 100.000 UFC/g	<i>Salmonella spp.</i> : ausencia en 25g de pimiento
Coliformes totales: < 100.000 UFC/g	<i>Listeria monocytogenes</i> : ausencia en 25g de pimiento
Aeróbios mesófilos: < 100.000 UFC/g	<i>Staphylococcus aureus</i> : < 10 UFC/g
<i>E. coli</i> : < 10 UFC/g	<i>E. coli</i> (cepas ECEH): ausencia en 25g de pimiento

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Fitosanitarios: trazas < LMR UE (Reglamento CE 149/2008 Límites Máximos de Residuos, y sus posteriores actualizaciones: www.ec.europa.eu/sanco_pesticides).

Cuerpos extraños: ausencia en el fruto.

DECLARACIÓN DE INTERÉS ESPECIAL

Alérgenos: el producto pimiento no está declarado como sustancia alérgena (Directiva 2003/89/CE).

Organismos Genéticamente Modificados (OGM): ninguna de las variedades comercializadas son productos procedentes de semillas obtenidas mediante técnicas de manipulación genética (Directiva 70/458/CE).

CATEGORIAS COMERCIALES

Extra (premium); Primera (estándar); Segunda.

MARCAS COMERCIALES

Easy Choice, Just Perfect, Natura, Sweet Choice, y específicas de clientes.

PRESENTACIÓN

Calibres: 25-35 mm ; 30-40 mm

Producto a granel: 5 Kg.

Unidades de venta: food-tainer+flow-pack (x500g); bolsa-pack (x2 piezas ; x200g ; x500g)

Envases: cartón 30x40; cartón 40x60; caja de plástico retornable (IFCO, POOL, SVENSKA); caja de plástico.

Paletizado: 1x1.20; europalet; palet Pool; palet Chep.

ETIQUETADO

Especificaciones de la *Orden de 15 de Julio de 2009 (Junta de Andalucía)*, por la que se establecen las instrucciones sobre el etiquetado de los envases de venta de las frutas y hortalizas frescas de acuerdo con lo previsto en el Reglamento (CE) 1580/2007: denominación del producto, categoría, calibre, número de unidades/peso neto, país de origen, identificación del envasador (nombre, dirección, número de registro sanitario), y/o las especificaciones de etiquetado exigidas por el cliente (leyenda, idioma, número de lote, código de barras).

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Código de trazabilidad: códigos numéricos que incluyen el número de partida, a través del cual se identifica el productor y el cultivo (finca y nave), la fecha de envasado (lote) y la línea de envasado. (Reglamento CE 178/2002).

PROCESADO

Recepción de producto, almacenamiento de producto, selección, envasado, almacenamiento frigorífico a 8– 10 °C, y expedición.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE TRANSPORTE

Transporte frigorífico: 8 – 9 °C

USO PREVISTO

Consumo en fresco. Se recomienda lavar el producto antes de su consumo.
Preparaciones culinarias (en crudo o con tratamiento térmico).
Materia prima de industria de procesado (*catering*, 4ª gama).

DESTINO

Tipo de consumidor: Población en general (sin excepciones declaradas).
Destinos geográficos: mercado nacional, UE, países europeos no pertenecientes a la UE.

DATOS DE LA EMPRESA

Nature Choice, SAT
Ctra. Almerimar. Polígono 26. Parcela 407
04700 El Ejido (Almería) – España
Tel. +34 950 607 777 ; Fax +34 950 607 783
www.naturechoice-sat.com ; info@naturechoice-sat.com
Número de Registro Sanitario (RGSA): 21.0018873 / AL

OBSERVACIONES

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