

	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b>	Fecha 29/11/2021
	<b>PIMIENTOS DE ISLA</b>	
<b>CÓDIGO: 10130001</b>		

## ESPECIFICACION TECNICA

<b>PRODUCTO:</b>	<b>PIMIENTOS DE ISLA</b>	
<b>FORMATO:</b>	<b>TR-220</b>	

### Sección 1: COMPAÑÍA

<b>Nombre de la empresa:</b>	Conservas y Salazones Arlequin S.L.
<b>Dirección:</b>	Pol. Ind. Trascueto, B-7. 39600 Revilla de Camargo (Cantabria)
<b>Teléfono:</b>	+34 942254507
<b>E-mail:</b>	info@conservasarlequin.com
<b>Registro Sanitario:</b>	40.18929/S

### Sección 2: LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE

<b>Ingredientes:</b>	Pimientos, aceite de oliva virgen extra, agua, vinagre y sal.
----------------------	---

### SECCIÓN 3: CUANTIFICACIÓN DE INGREDIENTES-FORMATO

<b>FORMATO:</b>	TR-220
<b>Peso Neto(g):</b>	205
<b>Peso Escurrido(g):</b>	180

### Sección 4: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

<b>Condiciones:</b>	Conservarse en sitio fresco, seco y ventilado a temperatura ambiente. Una vez abierto conservar en frigorífico
---------------------	---

### Sección 5: DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

<b>Materia prima- producto pesquero:</b>	Pimientos
<b>Recepción de la Materia prima:</b>	Fresca
<b>Producto Final:</b>	Pimientos de Isla
<b>Formatos:</b>	TR-220
<b>Envasado:</b>	Vidrio
<b>Ingredientes añadidos:</b>	aceite de oliva virgen extra, agua, vinagre y sal.
<b>Temperatura de distribución:</b>	Lugar fresco, seco y ventilado a temperatura ambiente.
<b>Embalaje:</b>	Cartón ondulado
<b>Descripción de Lotes:</b>	Indicado en Envase
<b>Vida útil:</b>	5 Años
<b>Distribución:</b>	Para todo el Mundo, mediante transporte en palets, contenedores,...
<b>Intención de uso:</b>	Consumo sin previo cocinado.
<b>Intención de consumo:</b>	Público en General, no existen especiales consideraciones. Una vez abierto almacenar en refrigeración y consumir en 2 días.

### Sección 6: PACKAGING

<b>Packaging Primario:</b>	Vidrio
<b>Packaging Secundario:</b>	Cartón Ondulado
<b>Packaging Terciario:</b>	Palets o Contenedores
<b>Unidades/ Caja:</b>	12
<b>CODIGO EAN:</b>	<b>8421993007029</b>



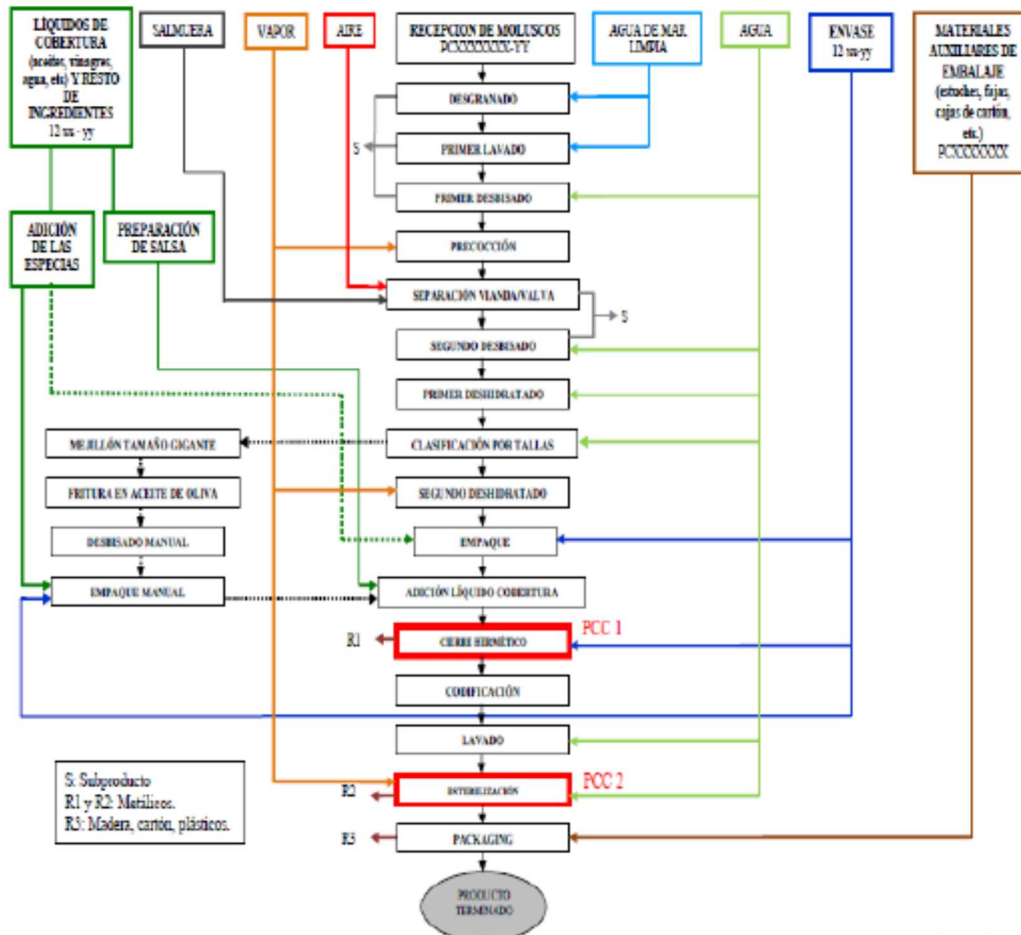
# ESPECIFICACION TECNICA

Fecha 29/11/2021

## PIMIENTOS DE ISLA

CÓDIGO: 10130001

### Sección 7: DIAGRAMA DE FLUJO



### Sección 8: MEDIDAS ESTANDARD DEL PRODUCTO TERMINADO

#### PROPIEDADES FISICAS Y ORGANOLEPTICAS:

Aroma y sabor:	No deben aparecer sabores extraños que denoten la alteración del producto.
Color:	Típico
Textura:	Firme y jugosa, característica del producto
Otras:	Ausencia de parásitos. INFORME AESAN PRODUCTO QUE IMPIDE LA SUPERVIVENCIA DE ANISAKIS POR EL PROCESO TERMICO

#### ESTANDARS DE ANALISIS FISICOS -QUIMICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
HISTAMINA (ppm)	< 100	HPLC/ELISA
CADMIO (ppm)	<1	Absorción Atómica
MERCURIO (ppm)	<0.5	Absorción Atómica
PLOMO (ppm)	< 1.5	Absorción Atómica
ESTAÑO (ppm)	< 200	Absorción Atómica

\*La muestra analizada cumplirá el Reglamento (CE) N°1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios así como sus modificaciones (REGLAMENTO (CE) N° 629/2008) El estaño en envases metálicos

#### ESTANDARS DE ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
------------	---------------	------------------

	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b>	Fecha 29/11/2021
	<b>PIMIENTOS DE ISLA</b>  <b>CÓDIGO: 10130001</b>	

Rto. Aerobios Mesófilos (col/g.) a 31°C	<b>AUSENCIA</b>	<b>Método Oficial M<sup>o</sup> Sanidad y C.</b>
Rto. Esporos Bacillaceae (ufc/g.)	<b>&lt; 10</b>	<b>Método Oficial M<sup>o</sup> Sanidad y C.</b>

**Sección 9: INFORMACION ALERGENOS/OGMS/IRRADIAION**

**Certifica la siguiente información sobre alérgenos, en virtud de la:**

-DIRECTIVA 2003/89/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 10 de noviembre de 2003 por la que se modifica la Directiva 2000/13/CE en lo que respecta a la indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios

-REAL DECRETO 2220/2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Legislaciones posteriores.

ALERGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/no	Nombre específico y completo	Naturaleza / función	Si/no	Nombre específico y completo	Naturaleza / función <sup>5</sup>
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	-	-	NO	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	-	-	NO	-	-
Huevos y productos a base de huevo	NO	-	-	NO	-	-
Pescado y productos a base de pescado	NO	-	-	NO	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	-	-	NO	-	-
Soja y productos a base de soja	NO	-	-	NO	-	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	-	-	NO	-	-
Frutos de cáscara y productos derivados (Ex. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	NO	-	-	NO	-	-
Apio y productos derivados	NO	-	-	NO	-	-
Mostaza y productos derivados	NO	-	-	NO	-	-
Atramuces y productos a base de atramuces	NO	-	-	NO	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	-	-	NO	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	-	-	NO	-	-
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> . <sup>6</sup>	NO	-	-	NO	-	-

**Certifica la siguiente información sobre Producto Irradiado:**

Que el producto elaborado no ha sido sometido a ningún proceso de irradiación

**Certifica la siguiente información sobre OGM (organismos modificados genéticamente), en virtud de:**

- Reglamento 1829/03 de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (DO L 268 del 18/10/03).

- Reglamento 1830/03 de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE (DO L 268 del 18/10/03).

OGM	Utilizado como ingrediente
	Si/No/Naturaleza del componente
Ingredientes	NO
Sub-ingredientes	NO

	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b>	Fecha 29/11/2021
	<b>PIMIENTOS DE ISLA</b>  <b>CÓDIGO: 10130001</b>	

Fuente	NO
País de Origen	NO
País de Procesado	NO
Información GMOs	NO
Información DE	NO
Información TRAZAS	NO
Información CON	NO
Identidad Preservada	NO

#### Sección 10: LEGISLACION ALIMENTARIA APLICBLE (la más importante )

**Real Decreto 1801/2008**, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

**REGLAMENTO (CE) No 1881/2006** de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

**REGLAMENTO (UE) No 1169/2011** de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión

**Real Decreto 1712/1991**, de 29 de noviembre, sobre **Registro General Sanitario** de Alimentos. (BOE núm. 290 de 4 de diciembre de 1991 y corrección de errores de BOE núm. 20 de 23 de enero de 1992)

**Reglamento (CE) 178/2002, de 28 de Enero de 2002**, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Asociación Española de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

**Reglamento (CE) 2074/2005, de 5 de Diciembre de 2005**, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) no 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) no 853/2004 y (CE) no 854/2004 publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005

**Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005**, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005. Y sus posteriores modificaciones.

**Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004**, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios

**Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004**, del Parlamento Europeo y del consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

#### Sección 11: Información nutricional

Información nutricional	Valor medio por 100g producto
Valor energético	408,42 kJ / 97.55 kcal
Grasas de las cuales Saturadas	8.53 g 1.28 g
Hidratos de carbono de las cuales Azúcares	3.97 g 3.89 g
Proteínas	1.10 g
Sal	0.52 g