

	FICHA TÉCNICA: PIMIENTA VERDE (EN SALMUERA) LATA	Cód.: PC-FT-03-515
		Ed.: 2
		Fecha: 19/11/2018
		Página 1 de 1

Descripción	Frutos de la especie <i>Piper nigrum</i> introducidos en salmuera para su curación y conservación.
Composición o Ingredientes	Pimienta verde, agua, sal y vinagre.
Información Nutricional (100 g)	Valor Energético: 314 kJ/75 kcal Grasas: 1,63 g de las cuales saturadas: 0,42 g Hidratos de Carbono: 13,10 g de los cuales azúcares: 0,04 g Proteínas: 1,98 g Sal: 10 g
Uso	Se utiliza en guisos, estofados y asados. También se puede agregar a las salsas de nata.
Alérgenos	Destinado a toda la población, no contiene alérgenos.
OGMs	Este producto no procede de organismos genéticamente modificados.
Condiciones de almacenamiento	Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz. Una vez abierto, recomendamos conservar en frío (T<12°C), manteniendo el producto con el máximo jugo.
Vida útil	En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: 3 años.
Características biológicas	Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente.
Características físico-químicas	Según las materias primas empleadas, los controles aplicados y la homologación de proveedores, el producto almacenado y distribuido por La Barraca Alimentación, s.l. no supera los límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustancias tóxicas.
Control de calidad	Producto almacenado y distribuido, siguiendo los procedimientos y controles de nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y el Sistema de Gestión IFS Food.
Etiquetado	Cumple con el Reglamento de la UE N°1169/2011.
Fabricante	LA BARRACA ALIMENTACION, S.L. Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, N°49 - 03660 Novelda (Alicante) Tfno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com E-mail:info@labarraca1912.com
Registro Sanitario	40.15460/A
Legislación Aplicable	R.D. 2242/1984. Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias.

* Esta información corresponde al estado actual de nuestros conocimientos y se suministra de buena fe.