



**FICHA TÉCNICA:  
PIMIENTA VERDE (EN SALMUERA) T/C**

**Cód.:** PC-FT-03-506

**Ed.:** 13

**Fecha:** 27/02/2019

**Página** 1 de 1

<b>Descripción</b>	Frutos de la especie <i>Piper nigrum</i> introducidos en salmuera para su curación y conservación.
<b>Composición o Ingredientes</b>	Pimienta verde (61%), agua (27,4%), sal (11%) y corrector de acidez: Ácido Acético E-260 (0,6%).
<b>Información Nutricional (100 g)</b>	Valor Energético: 293 kJ/70 kcal Grasas: 2,2 g de las cuales saturadas: 0,5 g Hidratos de Carbono: 15,1 g de los cuales azúcares: 0 g Proteínas: 2 g Sal: 11 g
<b>Uso</b>	Se utiliza en guisos, estofados y asados. También se puede agregar a las salsas de nata.
<b>Alérgenos</b>	Destinado a toda la población, no contiene alérgenos.
<b>OGMs</b>	Este producto no procede de organismos genéticamente modificados.
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	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.
<b>Vida útil</b>	En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: 3 años. Una vez abierto se recomienda consumir en las 3 semanas siguientes a su apertura.
<b>Características biológicas</b>	Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente.
<b>Características físico-químicas</b>	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.
<b>Control de calidad</b>	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.
<b>Etiquetado</b>	Cumple con el Reglamento de la UE N°1169/2011.
<b>Fabricante</b>	<b>LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.</b> 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
<b>Registro Sanitario</b>	40.15460/A
<b>Legislación Aplicable</b>	R.D. 2420/1978. Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales. Orden de 21 Noviembre de 1984 Normas de Calidad para las conservas vegetales. Reglamento (UE) N°1129/2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n°1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

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