

NOMBRE DEL PRODUCTO:	PIMIENTO VERDE IQF 10x10 ECOLÓGICO
CERTIFICADO:	ECOLÓGICO
ORIGEN:	España
REFERENCIA ARTÍCULO:	A00576
DESCRIPCIÓN:	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.
INGREDIENTES:	100% Pimiento verde ecológico.
PRODUCCIÓN:	El producto se lava, corta, blanquea y finalmente se congela IQF. El producto final pasa por detector de metales

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Parámetros organolépticos:	Descripción:
CONSISTENCIA	Firme y tierna. De color verde claro a oscuro
OLOR	Típico del producto.
SABOR	Típico del producto.
DIMENSIONES	10x 10 mm aprox.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros microbiológicos:	Valor (UFC/g):
E. coli	< 100
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Salmonella:	Ausencia en 25 g

En cumplimiento con el Reglamento (CE) nº2073/2005 y posteriores modificaciones y Reglamento 1441/2007.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Parámetro nutricional:	Valor (Por 100g):
ENERGÍA:	82 KJ = 20 Kcal
PROTEÍNA:	0.8 g
GRASA:	0.3 g
• De las cuales saturadas:	• 0.1 g
HIDRATOS DE CARBONO:	2.6 g
• De los cuales azúcares:	• 2.4 g
FIBRA:	1.6 g
SAL	0.01 g

* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS:

(de acuerdo al Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo)

Producto	Presencia	Producto	Presencia
Cereales que contengan gluten	No	• Almendras	No
• Trigo	No	• Avellanas	No
• Centeno	No	• Nueces	No
• Cebada	No	• Anacardos	No
• Avena	No	• Pacanas	No
• Espelta	No	• Nueces de Brasil	No
• Kamut o sus variedades híbridas	No	• Alfóncigos	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	• Nueces macadamia	No
Huevos y productos a base de huevo	No	Apio u productos derivados	T
Pescado y productos a base de pescado	No	Mostaza y productos derivados	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Soja y productos a base de soja	No	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	Altramuces y productos a base de altramuces	No
Frutos de cáscara:	No	Moluscos y productos a base de molusco	No
Si = presente No = ausente T= Trazas*			
*Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto			
La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. Existen medidas preventivas ante el riesgo de contaminación cruzada, considerado mínimo. A destacar que contaminaciones cruzadas ACCIDENTALES no pueden ser totalmente excluidas.			
Los formatos de 5kg pueden envasarse en salas de envasado donde se envasan también productos con alérgenos y/o con posibles trazas. Sin embargo, existen medidas preventivas para minimizar el riesgo de contaminación cruzada, aplicando procedimientos de garantía de calidad. En caso de necesitar más información para el formato de 5kg rogamos contacten con Mapryser			

APTO PARA:

Vegetarianos	Si	Kosher-certified	Si
Veganos	Si	Halal-certified	Si
Lácteo-vegetarianos	Si	Comercio Justo	No
NOP-certified	No		

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:

Envasado en cajas de cartón con bolsa de plástico de 10 Kg, con bolsa de plástico interior.

Mantener a una temperatura inferior a -18°C.

MAPRYSER, S.L. / Pza. Joan Cornudella 23 / 08035 BARCELONA / Telf. +34 934270881 /

organic@mapryser.com

T-MPS

VIDA ÚTIL:

Conserva sus propiedades un mínimo de 6 meses después de la fecha de envasado, conservado a temperatura inferior a -18°C.

El producto mantiene sus propiedades durante:

- Frigorífico: 24 horas
- Congelador sin*: 3 días
- Congelador *: 1 semana
- Congelador **: 1 mes
- Congelador *** o ****: 24 meses

INFORMACIÓN ADICIONAL:

PARÁMETROS ANALÍTICOS TÍPICOS:

Parámetros analíticos:	Valor:
CONTENIDO EN AGUA	-
VALORES A _w	-
PUREZA (%)	-
ROTURAS (%)	-
METALES PESADOS <ul style="list-style-type: none">• Plomo• Cadmio• Mercurio	<ul style="list-style-type: none">• De acuerdo a la legislación europea
PESTICIDAS <ul style="list-style-type: none">• Organocloropesticidas:• Organofosforpesticidas:• Otros pesticidas:	<ul style="list-style-type: none">• De acuerdo a la legislación europea
IMPUREZAS piedras, otras semillas, parásitos:	Materia vegetal extraña piezas: 2 máx. Manchas mayores > 6mm piezas: 6 máx. Manchas menores 2-6 mm piezas: 20 máx. Defecto color %: 5 máx. Semillas piezas/kg: 20 máx. Corte defectuoso %: 10 máx. Bloques %: 5 máx. Tamaño < 8x8mm %: 15 máx.

* Producto en cumplimiento con la legislación vigente de límite de contaminantes, metales pesados, pesticidas y toxinas presentes en el Reglamento (CE) 1881/2006, Reglamento (UE) 2018/848 y posteriores disposiciones y modificaciones. En cumplimiento con las guías europeas BNN.

OTROS:

USO PREVISTO: Vierta la cantidad deseada de este producto, sin descongelar previamente, en una sartén con 3- 4 cucharadas soperas de aceite caliente. Rehogue a fuego medio 6 minutos moviendo continuamente y sazone al gusto. Utilice a conveniencia.

FECHA EDICIÓN:	05/02/2018	FECHA MODIFICACIÓN:	10/05/2022
VERSIÓN:	01		
<p>Este producto se ajusta al Reglamento (UE) 2018/848 y posteriores disposiciones y modificaciones.</p> <p>La información que facilitamos en el presente documento se refiere únicamente al producto y a nuestro actual conocimiento y saber. Mapryser se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto.</p> <p>La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. A destacar que contaminaciones cruzadas no pueden ser totalmente excluidas.</p> <p>Debido a que no podemos prever o controlar las distintas condiciones bajo las cuales esta información y nuestros productos pueden ser usados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Es responsabilidad del cliente investigar el cumplimiento de los reglamentos y disposiciones pertinentes al uso posterior al que se va a someter el producto. Cualquier información o instrucción que pertenece al empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias, Recomendamos encarecidamente probar la idoneidad de nuestros productos mediante pruebas propias.</p>			