	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 2
	ESCALIBADA T-250	<i>Junio 2016</i>

DATOS DISTRIBUIDOR

Razón social: ESPINALER, S.L.

CIF: B59099457

Dirección: Av. Progrés, 47 (P.I. Els Garrofers – Vilassar de Mar – 08340) Barcelona

Teléfono: 937 502 521 // FAX: 937 597 409

Departamento de calidad: Cristina Flores – calidad@espinaler.com

Información general: espinaler@espinaler.com

R.S.I: 40.10849/B

www.espinaler.com

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Para preparar esta deliciosa escalibada, los pimientos son asados a mano en parrilla a fuego lento. Las berenjenas y las cebollas se cuecen al horno. Posteriormente, se pela todo a mano, se trocea y se introduce en los frascos de vidrio donde se añade aceite de oliva virgen extra.

El procesado, manipulación y obtención del producto final se efectúan cumpliendo en todo el proceso las normas higiénico-sanitarias vigentes así como las buenas prácticas de manipulación. Se lleva a cabo, en cada una de las fases, un sistema de autocontrol y seguimiento de puntos críticos (HACCP).

ORIGEN: producto de España.

INGREDIENTES

Pimientos rojos (california o lamuyo) (42%), berenjena blanca (o bigarrada) (30%), cebolla tipo Figueres (16%), aceite de oliva virgen extra (8%) y líquido de gobierno (vinagre, agua y sal).

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM's)


Las materias primas utilizadas no proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM's).

ANÁLISIS NUTRICIONAL (Valores medios por cada 100 g. de producto)

		IR*	% IR*
Valor energético (kJ/Kcal)	400,4 kJ / 95,7 Kcal	2000 Kcal.	5%
Grasas	8,3 g.	70 g.	12%
De las cuales, saturadas	1,2 g.	20 g.	6%
Hidratos de carbono	4 g.	260 g.	2%
De los cuales, azúcares	4 g.	90 g.	5%
Proteínas	0,9 g.	50 g.	2%
Sal	0,6 g.	6 g.	10%

*(IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ. / 2000 Kcal.)

APROBADO	DPT CALIDAD ESPINALER	
1/4		Cristina Flores

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 2
	ESCALIBADA T-250	<i>Junio 2016</i>

INGREDIENTES ALÉRGENOS

ALÉRGENO (Anexo III bis. Directiva 2007/68/CE)	Presencia en el producto como ingrediente	Presencia en instalaciones Posibles trazas
Gluten en cereales	No	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No
Huevo y productos a base de huevo	No	No
Pescado y productos a base de pescado	No	No
Cacahuete y productos a base de cacahuetes	No	No
Soja y productos a base de soja	No	No
Leche y sus derivados	No	No
Frutos de cáscara	No	SI
Apio y derivados	No	No
Mostaza y derivados	No	No
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	No	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg o > 10mg/L)	SI	SI
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No

**** NO CONTIENE GLUTEN. ALIMENTO APTO PARA CELÍACOS.**

Gluten GP0004-ELISA/R5 < 3 mg/kg

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: Característico del producto.


COLOR: Característico del producto. Pimiento rojo pálido y cebolla y berenjena blanco amarillento (beige).

OLOR: Característico del producto. Ausencia de olores anómalos.

SABOR: Característico del producto. Equilibrado y suave. Ausencia de sabores anómalos.

TEXTURA: Tierna y jugosa.

APROBADO	DPT CALIDAD ESPINALER	
2/4		Cristina Flores

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 2
	ESCALIBADA T-250	<i>Junio 2016</i>

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	VALOR NORMAL / TOLERANCIA
Producto esterilizado.	Este grupo de comidas habrá sufrido un tratamiento térmico que garantice la destrucción de las formas vegetativas, los esporos de bacterias patógenas o toxigénicas y de los microorganismos capaces de alterar el producto. No contendrán ningún otro microorganismo patógeno ni sus toxinas, en una cantidad que afecte a la salud de los consumidores. No es útil la investigación regular de <i>Listeria monocytogenes</i> debido al tratamiento sufrido.

- Los criterios microbiológicos del R.D. 3484/2000 han sido derogados por R.D.135/2010

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	VALOR NORMAL / TOLERANCIA
pH	< 4,4
Plomo	< 0,1 mg/kg (ppm)
Cobre	< 10 mg/kg (ppm)
Arsénico	< 1 mg/kg (ppm)
Estaño	< 200 mg/kg (ppm)
Cadmio	< 0,05 mg/kg (ppm)

CODIFICACIÓN


LOTE: Indicados en el envase/estuche y embalaje exterior

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 5 años.

ALMACENAMIENTO

El almacenamiento del producto se realiza en lugares cerrados, techados, secos y bien ventilados. Protegidos contra insectos, roedores y otras plagas.

APROBADO	DPT CALIDAD ESPINALER	
3/4		Cristina Flores

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 2
	ESCALIBADA T-250	<i>Junio 2016</i>

MATERIAL ENVASE Y EMBALAJE

Envase de vidrio transparente incoloro.

Tapa metálica twist-off.

Envase con la siguiente información impresa: denominación de venta (“Escalibada”), ingredientes, identificación de la empresa y número de Registro Sanitario. Contenido neto, lote y fecha de consumo preferente. Condiciones de conservación. Información nutricional y alérgenos. (Según normativa UE 1169/2011)

Envase de agrupación: caja de cartón ondulado.

DISTRIBUCIÓN Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código del artículo	290166
Código de barras	8427230302254
Código GTIN14 (DUN)	28427230302258
Peso neto	230 g.
Peso escurrido	215 g.
Contenido	250 ml.
Medidas envase	85 x 68 mm (alto x diámetro base)
Unidad de caja	10
Medidas caja	275 x 223 x 110 (ancho x fondo x alto)
Peso caja	5,000 kg.
Cantidad cajas x rellano	12
Rellano x palé	10
Cantidad cajas palé	120
Peso por palé	600 kg.
Palé	Europeo

La distribución se realiza a mercado nacional e internacional. Se envían correctamente envasados y embalados, paletizados, mediante pallets europeos de madera, flejados, y en contenedores... (si requiere)

CONSERVACIÓN

Conservar en lugar limpio, fresco y seco. Protegido del calor y de la luz.

Una vez abierto, si no se consume de forma inmediata, guardar en el frigorífico en un recipiente hermético con el líquido de cobertura, por un período no superior a tres días.

MODO DE EMPLEO

Destino final: público en general.

Intención de uso: consumo directo.

OBSERVACIONES

Los datos que aparecen en este documento son meramente informativos.

El producto cumple en todo caso con la legislación vigente.

APROBADO	DPT CALIDAD ESPINALER	
4/4		Cristina Flores