

## PIMIENTO RELLENO de CARNE y VERDURAS en SALSA

### INGREDIENTES

Pimiento del piquillo (35%) (agua, azúcar, sal, acidulante: ácido cítrico; endurecedor: cloruro de calcio), tomate triturado (tomate fresco y sal), LECHE entera pasteurizada de vaca (14%), carne picada de vacuno (6%), cebolla, azúcar, aceite de oliva, chalota, harina de TRIGO y almidón de TRIGO, ajo, almidón de maíz, zanahoria, sal, MANTEQUILLA, pimiento verde, fondo de carne (ternera asada (ternera, sal), aroma, sal, azúcar, proteína vegetal hidrolizada, caldo de ternera (concentrado de ternera, sal, huesos de ternera, agua, azúcar, copos de patata, aceite de girasol, maltodextrina, concentrado de zumo de limón, concentrado de zanahoria, concentrado de cebolla, pimienta negra), agua, extracto de malta (CEBADA), extracto de levadura, maltodextrina, cebolla en polvo, grasa de vacuno, pimienta negra)) y cayena.

### INFORMACIÓN ALERGÉNICA

#### CONTIENE

GLUTEN, LECHE Y DERIVADOS

PUEDA CONTENER CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO, SOJA, SULFITOS Y MOLUSCOS.

#### ENVASADO

#### TRATAMIENTO

#### FECHA DE CADUCIDAD

#### VIDA SECUNDARIA

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Sin objetos extraños

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

El producto no tiene unas características físico-químicas específicas.



### CONSUMIDOR FINAL

Para toda la población en general excepto para las personas alérgicas a las sustancias indicadas en el apartado de alérgenos.

#### OGM

Todos los ingredientes están libres de OGM.

#### IRRADIACIÓN

El producto no ha sido irradiado

---

#### Pasteurización y ultracongelación

**18 meses**

Una vez abierto conservar en frigorífico y consumir antes de 2 días

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<b>Aerobios mesófilos</b>	≤ 10 <sup>5</sup> ufc/g
<b>Coliformes (Enterobacterias lactosa +)</b>	≤ 10 <sup>2</sup> ufc/g
<b>Escherichia coli B-Glucuronidasa+</b>	No detectado/g
<b>Staphylococcus coagulasa +</b>	≤ 10 <sup>2</sup> ufc/g
<b>Salmonella spp</b>	No detectado/25g
<b>Listeria monocytogenes</b>	No detectado/25g

REGLAMENTO 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.(Como referencia R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (Derogado))

### MODO DE USO PREPARACIÓN

No congelar una vez descongeladas.

**300 g**

Descongelar en cámara frigorífica, agujerear envase y calentar en microondas a 900W durante 2:00 minutos. Si no se ha descongelado previamente, calentar en microondas a 900W durante 7:00 minutos.

**1000 g**

Descongelar en cámara frigorífica, abrir envase, servir ración y calentar en microondas a 900W durante 2:30 minutos.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(valores medios por 100g de producto)

<b>Valor Energético</b>	<b>385 kJ/ 92 kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>3,7 g</b>
de las cuales saturadas	1,2 g
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>9,7 g</b>
de los cuales azúcares	6,5 g
<b>Proteínas</b>	<b>3,6 g</b>
<b>Sal</b>	<b>1 g</b>

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Textura:** blanda, carnosa del pimiento pero consistente, salsa sin tropezos, bechamel melosa  
**Olor:** neutro, sin olores extraños, a pimiento  
**Sabor:** neutro, sin sabores extraños, a pimiento característico, láctico mezclado con carne y tomate por dentro  
**Color:** rojo intenso por fuera, naranja con trozos marrones por dentro

### ENVASADO: PRESENTACIÓN COMERCIAL Y LOGÍSTICA

<b>Formato Comercial</b>	Ración	Barqueta
<b>Peso Neto</b>	300 g	1000 g
<b>Unidades</b>	4	14
<b>Código EAN 13</b>	8436028961627	8436028967827
<b>Unidades Caja</b>	8	2
<b>Material</b>	Plástico PP	
<b>Formato caja</b>	345 x 260 x 95 mm	
<b>Material caja</b>	Cartón	
<b>PALET</b>	Madera, Europalet, 9 cajas / capa	

### CONDICIONES DE TRANSPORTE, DISTRIBUCION Y ALMACENAMIENTO

T° ≤-18°C