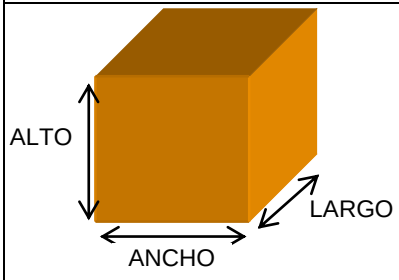
FT56.PEPINILLOS AGRIDULCES PET TERMOSELLADO 650 GR PNE	*SCA AGRO-OLIVARERA COPUSAN*	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	PEPINILLOS AGRIDULCES PET TERMOSELLADO 650 GR PNE
CALIBRE / CATEGORIA:	300-400 / ESTANDAR
FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO 	
CERIFICACIONES:	IFS FOOD

Datos del material

Código EAN de la unidad:	8437000404446
Código EAN del estuche:	NO TIENE
Código EAN del embalaje:	
Tipo de IVA:	10% X☐ 21% ☐

Cumplimentado por: DANIEL ARIAS MENESES Cargo: GERENTE Fecha:27/01/2022	Firma y sello de la empresa:

Datos logísticos	***DEL EMBALAJE: PACK RETRACTIL 6 UNIDADES***	
	Largo (cm):	305
	Ancho (cm):	210
	Alto (cm):	170
	Peso NETO (g):	*7800*
	Peso NETO ESCURRIDO (g):	3.900
	DEL ENVASE:	
	Capacidad(ml):	*1250*
	Ancho (cm):	*95*
	Alto (cm):	*170*
	Peso NETO (g):	*1300*
	Peso neto escurrido (g):	*650*
	DE LA TAPA:	
	Tipo (mm):	PP 89 RCONT 2 ASAS RELIEVE VERDE
	Peso(g):	14
	Precinto:	Lamina S70A FS 3-32
Paletización *Conceptos:* *(Envases: bolsas/estuches/tarros que van dentro de un embalaje superior)* *(Embalaje: caja superior, continente los envases)*	Embalajes por manto:	12
	Envases por manto:	72
	Mantos por palet:	5/8
	Envases por palet:	360/576
	Envases por embalaje:	6
	Nº de piezas por envase:	4

Especificaciones técnicas

Denominación de venta según legislación:	PEPINILLOS AGRIDULCES PET 700G
Uso y Alcance del Producto:	Alimentación. Hipermercados y Tiendas de Alimentación.
Condiciones de transporte:	Paletizado en bandejas retráctil a temperatura ambiente en vehículo autorizado en buenas condiciones higiénicas.
Población de destino:	Para todos los consumidores, excepto población sensible a sulfitos.

Cumplimentado por: DANIEL ARIAS MENESES Cargo: GERENTE Fecha:27/01/2022	Firma y sello de la empresa:

Lista de ingredientes (en orden decreciente de sus pesos y agrupados tecnológicamente):	PEPINILLO, AGUA, SAL, VINAGRE DE ALCOHOL,POTENCIADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSÓDICO, INOSIANATO Y GUANILATO. ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO Y LÁCTICO, CONSERVADOR: SORBATO POTÁSICO Y BENZOATO SÓDICO, ANTIOXIDANTE: ÁCIDO ASCORBICO
Vida útil:	8 MESES
Condiciones de conservación	En lugar fresco y seco y protegido de la luz solar.
Temperatura: (marcar con una X el campo correcto (solo uno)):	0-8ºC 5-10ºC 8-15ºC 15-25ºC Tª ambiente X
Sistema de codificación del lote :	DDD-XAAMMDDX

ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG):

* ¿El producto contiene maíz, soja o cualquier OGM o derivado del mismo?

SÍ ☐ NO X☐

* ¿El producto suministrado se ha producido a partir de OMG o derivados de productos OMG?

SÍ ☐ NO X☐

* ¿La posible contaminación accidental por OMG que puedan existir excede del 0,9% del valor establecido por el Reglamento 1829/03?

SÍ ☐ NO X☐

Cumplimentado por: DANIEL ARIAS MENESES Cargo: GERENTE Fecha:27/01/2022	Firma y sello de la empresa:

	Columna 1	Columna 2	Columna 3
Ingredientes y otras sustancias que pueden causar intolerancias y/o alergias alimentarias (rellenar con un SI o un No si contiene el alérgeno como ingrediente (columna1), en caso negativo rellenar también si puede presentar trazas el mismo (columna2) en caso de ser positiva una de las dos columnas rellenar la procedencia (columna3)	Presente en el producto suministrado según su receta/com-posición.	Posiblemente presente en el producto acabado sin intención (trazas).	Procedencia: especificar el origen del ingrediente y/o de las trazas causantes de intolerancias y alergias.
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos. IMPORTANTE: NO* significa ≤20 ppm de gluten.	NO	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO	
Huevos y productos a base de huevos.	NO	NO	
Pescado y productos a base de pescado.	NO	NO	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	NO	NO	
Soja y productos a base de soja.	NO	NO	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	NO	NO	
Frutos secos, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces pacanas, nueces de Brasil, pistachos, macadamias y productos derivados.	NO	NO	
Apio y productos derivados.	NO	NO	
Mostaza y productos derivados.	NO	NO	
Granos de sésamo y productos derivados.	NO	NO	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresado como SO_2.	SI	NO	SULFITOS
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	NO	

INFORMACIÓN RADIACIÓN IONIZANTE:

El producto suministrado y sus ingredientes NO han sido sometidos a ningún tratamiento de radiación ionizante por lo que cumple con el *Real Decreto 348/2001, de 4 de abril de 2001, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes*.

Especificaciones fisico químicas del producto final.

Parámetro	Valor	Legislación	Método análisis	Frecuencia control
Ph	>3.1<3.5	CODEX ALIMENTARIUS	Phmetro	Diaria/por lote
Sal	>=3ºBe	CODEX ALIMENTARIUS	Refractómetro/Aerómetro	Diaria/por lote

Especificaciones microbiológicas del producto final.

Cumplimentado por: DANIEL ARIAS MENESES Cargo: GERENTE Fecha:27/01/2022	Firma y sello de la empresa:

Parámetro	Valor	Tolerancia	Legislación
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g		Reglamento UE 2073/2005
Salmonella	Ausencia/25g		Reglamento UE 2073/2005
Clostridium	<10 ufc/g		Reglamento UE 2073/2005
E-coli	<10 ufc/g		Reglamento UE 2073/2005

CARACTERISTICAS	ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS
Apariencia	**Pepinillos torcidos verdes.**
Forma	**Cilíndrica.**
Color	**Verde**
Olor	**Vinagre**
Sabor	**Agridulce**
Textura	**Firme y crujiente.**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Valores medios/100g	
Valor energético:	46 kJ
Valor energético:	11 kcal
Grasas:	0.1 g
de las cuales saturadas:	0.0 g
Hidratos de carbono:	1.10 g
de los cuales azúcares:	0.0 g
Proteínas:	1.3 g
Sal:	3.2 g

Cumplimentado por: DANIEL ARIAS MENESES Cargo: GERENTE Fecha:27/01/2022	Firma y sello de la empresa: