

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Fecha: marzo 2020  
Página 1 de 4  
Rev.: 02

### **PIMIENTO DEL PIQUILLO RELLENO DE ANGUS**

#### **1.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**

Pimiento del piquillo relleno de carne de vacuno de raza Angus. Alimento preparado ultracongelado.

#### **2.- MARCA**

Frisa

#### **3.- CÓDIGO DEL PRODUCTO**

Producto: 20AN19

Receta: 0520AN19

#### **4.- PROVEEDOR**

Precocinados Frisa, S.L.U.

Polígono Industrial Alesves 2, calle A, nave 2

31.330 Villafranca (Navarra)

Teléfono: 948 84 60 50

Fax: 948 84 59 26

e-mail: [frisa@frisa.es](mailto:frisa@frisa.es)

Nº RGSEAA: ES/26.00921/NA

#### **5.- LISTA DE INGREDIENTES**

Relleno de carne (65%): **leche** entera pasteurizada, Carne de *Angus* (20%), cebolla, harina de **trigo** (harina de **trigo** y antioxidante: ácido ascórbico), pimiento del piquillo, aceite de oliva y girasol, ajo y sal. Pimiento del piquillo (35%).

Este producto ha sido elaborado en una fábrica que emplea **crustáceos, huevo, pescado, soja, apio, sulfitos, moluscos** y/o sus derivados.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: marzo 2020  
Página 2 de 4  
Rev.: 02

### PIMIENTO DEL PIQUILLO RELLENO DE ANGUS

#### 6.- ALERGENOS

SUSTANCIA ALERGÉNICA	Presente como ingrediente	Posible presencia por contaminación
Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados	SI	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	SI
Huevos y productos a base de huevo.	NO	SI
Pescado y productos a base de pescado	NO	SI
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	NO	NO
Soja y productos a base de soja.	NO	SI
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	SI	-
Frutos de cáscara, es decir: almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados.	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	SI
Mostaza y productos derivados.	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total.	NO	Si
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	SI

#### 7.- IONIZACIÓN

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

#### 8.- GMO'S

Este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: marzo 2020  
Página 3 de 4  
Rev.: 02

## PIMIENTO DEL PIQUILLO RELLENO DE ANGUS

### **9.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.)**

Valor energético (kJ / kcal):	507 / 121,7
Grasas (g):	6,1
de las cuales	
Ácidos grasos saturados (g)	1,8
Hidratos de carbono (g)	11
de los cuales	
Azúcares (g)	2,8
Proteínas (g)	4,6
Sal (g)	1,3

### **10.- VIDA ÚTIL**

18 meses desde la fecha de fabricación, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

### **11.- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

Conservación igual o inferior a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado.

### **12.- DESCRIPCIÓN DEL LOTE**

El producto se identificará con fecha de consumo preferente y lote.

Ejemplo de lote: L-18028A y Fecha de consumo preferente: dd/mm/aaaa - En el lote; Dos primeros dígitos, el año en el que se envasa, 3 siguientes, el día del año correspondiente. 28 de enero de 2018. La letra corresponde a la masada del día. En la caducidad conseguimos el año y el día correspondientes de la elaboración de la masa.

### **13.- CONDICIONES DE UTILIZACIÓN**

**Microondas:** Retire el envase y caliente el producto en el microondas unos 3 minutos\* aproximadamente a 850w.

\*Tiempo indicado para dos unidades. En el caso de querer calentar más unidades hay que aumentar el tiempo.

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Fecha: marzo 2020  
Página 4 de 4  
Rev.: 02

### **PIMIENTO DEL PIQUILLO RELLENO DE ANGUS**

#### **14.- CALIDAD MICROBIOLÓGICA**

	n	c	m	M
Salmonella	5	0	Ausencia / 25 g	
Listeria monocytogenes	5	2	10	10 <sup>2</sup>

#### **15.- GRUPO DE CONSUMIDORES A LOS QUE VA DIRIGIDO**

Aptos para el consumo humano, para la población en general, excepto a los alérgicos al gluten, leche y/o sus derivados.