

## DEFINICIÓN DE PRODUCTO



**PRODUCTO:** Pimiento (*Capsicum annuum L.*)

**TIPO:** California

**VARIEDADES:** Billy, Bilbo, Olvera, Daytona, Amedeo, Melchor, Jairan. Giacomo, Capino. Magno.

## VALOR NUTRICIONAL (aproximado por cada 100 g de porción comestible)

Proteínas:	1.40 g	Calcio:	20.00 mg	Vitamina A:	1200.00 U.I.
Lípidos:	0.30 g	Hierro:	0.60 mg	Vitamina B1:	0.02 mg
Glúcidos:	12.00 g	Riboflavina:	0.05 mg	Vitamina C:	180.00 mg
Valor energético:	32.00 Kcal	Niacina:	0.90 mg	Fibra alimentaria:	1.60 g

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Color:** característico de la variedad (rojo, verde, amarillo, naranja).

**Apariencia:** frutos cortos (7-10 cm), anchos (6-9 cm), con tres o cuatro cascotes bien marcados, con el cáliz y la base del pedúnculo por debajo o a nivel de los hombros y de pared más o menos gruesa (3-7mm).

**Aroma:** dulce-afrutado, característico de la variedad.

**Sabor:** dulce y fresco, con valores °Brix entre 7-9 en frutos maduros.

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mohos y levaduras: < 100.000 UFC/g	<i>Salmonella spp.</i> : ausencia en 25g de pimiento
Coliformes totales: < 100.000 UFC/g	<i>Listeria monocytogenes</i> : ausencia en 25g de pimiento
Aeróbios mesófilos: < 100.000 UFC/g	<i>Staphylococcus aureus</i> : < 10 UFC/g
<i>E. coli</i> : < 10 UFC/g	

## CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

**Fitosanitarios:** trazas < LMR UE (Reglamento CE 149/2008 Límites Máximos de Residuos, y sus posteriores actualizaciones: [www.ec.europa.eu/sanco\\_pesticides](http://www.ec.europa.eu/sanco_pesticides) ).

**Cuerpos extraños:** ausencia en el fruto.

## DECLARACIÓN DE INTERÉS ESPECIAL

**Alérgenos:** el producto pimiento en está declarado como sustancia alérgena (Directiva 2003/89/CE).

**Organismos Genéticamente Modificados (OGM):** ninguna de las variedades comercializadas son productos procedentes de semillas obtenidas mediante técnicas de manipulación genética (Directiva 70/458/CE).

## CATEGORIAS COMERCIALES

Extra (premium); Primera (estándar); Segunda; Uso industrial.

## MARCAS COMERCIALES

Easy Choice, Just Perfect, Natura, Sweet Choice, y específicas de clientes.

## PRESENTACIÓN

**Calibres:** M (50-70 mm) ; G (70-90 mm) ; GG (90-110 mm).

**Producto a granel:** 5 Kg, 10 Kg, unidades por envase bicolor-monocolor (x16, x24, x40).

**Unidades de venta:** flow-pack tricolor-bicolor-monocolor-unitario (x400g ; x500g); bolsa-pack tricolor-bicolor (x500g ; x700g); bolsa malla tricolor-bicolor-monocolor (x500g ; x1000g); unidades filmadas (2ª piel).

**Envases:** cartón 30x40; cartón 40x60; caja de plástico retornable (IFCO, POOL, SVENSKA); caja de plástico.

**Paletizado:** 1x1.20; europalet; palet Pool; palet Chep; palet aéreo.

## ETIQUETADO

Especificaciones de etiquetado, presentación y marcado de frutas y hortalizas (RD 1334/1999; Reglamentos CE 907/2004, CE 1580/2007): denominación del producto, categoría, calibre, número de unidades/peso neto, país de origen, identificación del envasador (nombre, dirección, número de registro sanitario), y/o las especificaciones de etiquetado exigidas por el cliente (leyenda, idioma, número de lote, código de barras).

## IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

**Código de trazabilidad:** códigos numéricos que incluyen el número de partida, a través del cual se identifica el productor y el cultivo (finca y nave), la fecha de envasado (lote) y la línea de envasado.

## PROCESADO

Recepción de producto, almacenamiento de producto, lavado y secado, selección, calibrado, envasado, almacenamiento frigorífico a 8 – 10 °C, y expedición.

## CONDICIONES ÓPTIMAS DE TRANSPORTE

Transporte frigorífico: 8 – 9 °C

## USO PREVISTO

Consumo en fresco. Se recomienda lavar el producto antes de su consumo.  
Preparaciones culinarias (en crudo o con tratamiento térmico).  
Materia prima de industria conservera.  
Materia prima de industria de procesado (*catering*, 4ª gama).

## DESTINO

**Tipo de consumidor:** Población en general (sin excepciones declaradas).  
**Destinos geográficos:** mercado nacional, UE, países europeos no pertenecientes a la UE, países del norte de América.

## DATOS DE LA EMPRESA

Nature Choice, SAT  
Ctra. Almerimar. Polígono 26. Parcela 407  
04700 El Ejido (Almería) – España  
Tel. +34 950 607 777 ; Fax +34 950 607 783  
[www.naturechoice-sat.com](http://www.naturechoice-sat.com) ; [info@naturechoice-sat.com](mailto:info@naturechoice-sat.com)  
Número de Registro Sanitario (RGSA): 21.0018873 / AL

## OBSERVACIONES

Los datos que aparecen en este documento son meramente informativos.  
El producto cumplirá en todo caso con la legislación vigente.