

– **Denominación legal**

Comida preparada: elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada. Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

– **Designación**

Pimientos del piquillo rellenos de pollo.

– **Descripción**

Pimiento rojo de la variedad "piquillo", al cual se ha sometido a relleno de carne de ave y una bechamel.

– **Lista de ingredientes del producto**

Pimiento del piquillo 40% (Pimientos del piquillo, agua, azúcar, sal, acidulante E-330, endurecedor E-509), leche, carne de ave, cebolla frita (regulador de acidez E-330, espesante E-1410, conservante E-202), harina de trigo (trigo, almidón de trigo), tomate frito (Tomate, concentrado de tomate, azúcar, aceite de orujo de oliva, aceite de oliva virgen, sal, estabilizante E-1422 y acidulante E-330), aceite refinado de semillas (girasol, germen de maíz y canola), pan rallado (harina de trigo, agua, sal seca y levadura biológica), sal, especias naturales, conservantes E-200 y E-262, antioxidante E-300, potenciador de sabor E-621, aromas naturales, preparado especial para empanar.

– **Envase y peso:**

Peso neto 1.8 Kg. Envasado en atmósfera modificada

– **Condiciones de conservación:**

Conservar en refrigeración 0°C a 5°C

– **Vida útil:**

23 días desde fecha de envasado en atmósfera modificada.
Una vez abierto consumir antes 3 días.

– **Especificaciones organolépticas**

Color: Característico del producto. Color rojo
Olor: Característico del producto. Mezcla de ingredientes.
Sabor: No determinado.
Textura: Característico del producto. Untuoso al mordisco

PRESENCIA DE ALERGENOS (Según Rglo. 1169/2011)

¿CONTIENE EL PRODUCTO?	SI / NO	Naturaleza de la sustancia y de sus derivados ¹	Presencia Fortuita ²
------------------------	---------	--	---------------------------------

Leche y derivados, incluida la lactosa	SI	Leche	
Huevo y productos a base de huevo	Si		Trazas
Cereales que contienen gluten (y/o variedades):			
Trigo	SI	Harina de trigo	
Cebada			
Centeno			
Avena			
Kamut			
Derivados			
Cacahuets y productos a base de cacahuets			
Fruta de cáscara:			
Almendra			
Avellana			
Nuez			
Anacardo			
Pacana			
Nuez del Brasil			
Pistacho			
Macadamia			
Derivados			
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Si		Trazas
Pescado y productos a base de pescado	Si		Trazas
Soja y productos a base de soja	Si		Trazas
Apio y productos derivados			
Mostaza y productos derivados			
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			
Anhidridos sulfuros y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresados como SO ₂			
Altramuces y productos a base de altramuces			
Moluscos y productos a base de moluscos	Si		Trazas

1 Incorporación producto

2 Presencia fortuita

– **Especificaciones microbiológicas: (Considerada Grupo A).**

Indicadores

Recuento total de aerobios mesófilos	Máximo 10 ⁶ /g
Enterobacteriáceas (lactosa-positiva)	Máximo 10 ⁴ /g

Testigos de falta de higiene

<i>Escherichia coli</i>	Máximo 10 ² /g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Máximo 10 ² /g

Patógenos

<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Máximo 10 ² /g

– **Información nutricional.**

	Por cada 100 g.
Valor energético	202 Kcal/ 845,73 Kj
GRASAS	9,20 g
De las cuales	
-Ácidos grasos saturados	5,38 g
HIDRATOS DE CARBONO	22,70 g
De los cuales	
-Azúcares	3,67 g
PROTEÍNAS	8,10 g
SAL	1,35 g

– **Legislación aplicable:**

Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Reglamento 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios