

FICHA TÉCNICA ELABORACIÓN DE PRODUCTO

Origen:

Zonas agrícolas de las provincias de Murcia, Almería y Ciudad Real.

Elaboración:

Pimiento derrabado manualmente, cortado en dados, tiras y mitades, mediante el uso de máquinas adecuadas.

Conservación:

Almacenamiento en bidones de 220 litros de capacidad, con un total de 180 kilos netos de pimiento, completándose el resto del bidón con líquido de gobierno, se mantienen a temperatura ambiente en el almacén.

Líquido del Gobierno:

El líquido de gobierno es una salmuera pesada compuesta por sal, agua y ácido acético al 80%

P.H. del producto se comprende entre 3,5 y 4,0.

Sal del producto entre 12 y 16 gramos Baume.

Caducidad:

1 año desde la fecha de producción, conservando el producto en un lugar fresco y en todo caso, no exponer a los rayos del sol directos. Para una buena conservación se recomienda revisar periódicamente el producto y rellenar con líquido de gobierno en caso necesario.

Presentación:

Dados o tiras de pimiento de diversos tamaños, según especificaciones del propio cliente.

Servicio en bidones de 220 litros con una capacidad de producto neto de 180 kilos de pimiento.

El producto se presentará en dados, tiras, mitades o enteros.

Información nutricional: valores medios para 100 gramos

Valor energético – 113 ki / 27 – kcal

Grasas – 2,0 gramos de los cuales son ácidos grasos saturados 0,5 gramos

Hidratos de carbono 4,20 gramos de los cuales azúcares 0,5 gramos

Fibra alimentaria 2,5 gramos

Proteínas 1,25 gramos

Sal 2,0 gramos