

FICHA TÉCNICA PIMIENTO EN CUBITOS

Origen:

Zonas agrícolas de la provincia de Murcia, Almería y Ciudad Real.

Presentación:

Pimiento desrabado manualmente, cortado en dados de 20X20mm, 5X5mm, 10X20mm y 10X10mm. Y tiras de ancho de 10mm y 20mm.

En bidones de 250 Litros con peso escurrido de 180 Kg. El resto se completa con Líquido de Gobierno.

El Líquido de Gobierno está compuesto por sal, ácido acético 80% alimentario y conservantes E-509 < 0,1% y E-202 < 0,1%

Especificaciones:

PH = 3 – 3,5

Concentración de sal = 9% - 11%

Acidez = 0,5% - 2%

Conservación:

Un año desde la fecha de producción, conservado el producto en un lugar fresco y no expuesto a los rayos del sol directos.

Recomendaciones:

Se recomienda revisar periódicamente el producto y rellenar con líquido de gobierno en caso necesario.

Información Nutricional: Valores medios para 100 gramos.

- Valor energético: 113kj/27kcal.
- Grasas 2.0 gramos, de los cuales ácidos grasos saturados, 0.5 gramos.
- Hidratos de carbono 4.20 gramos, de los cuales son azúcares, 0.5 gramos.
- Fibra alimentaria 2.5 gramos.
- Proteínas 1.25 gramos.
- Sal 2.0 gramos.