



## FICHA TECNICA DE PIMIENTO (*Capsicum annum* L.)

PC-17.A/A-01.P  
Ed.:02  
12/06/2018

### DEFINICIÓN DE PRODUCTO

**PRODUCTO:** Pimientos (*Capsicum annum* L.)

**TIPOS:** Tipo California, Tipo Lamuyo, Tipo Clovis y Tipo Italianos.

**VARIEDADES:** Solería, Acorde, Melchor, Celaya, Prometeo, Brito, entre otras.

### VALOR NUTRICIONAL (aproximado por cada 100 g de producto crudo). Valor bibliográfico CIQUAL

Valor energético: 124 kJ/29,4 kcal.

Grasas: 0,35 g (de las cuales saturadas: 0,055g ).

Hidratos de carbono: 4,5g (de los cuales azúcares: 4,13g).

Proteínas: 1,12 g.

Sal: 0,012g.

### PARAMETROS FISICOS Y ORGANOLÉPTICOS (Reglamento UE 543/2011 y modificaciones posteriores)

- **Color:** Característico de la variedad (rojo, verde, amarillo, naranja, blanco).

- **Apariencia:**

- *Tipo California:* 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 carne más o menos gruesa (3-7mm).
- *Tipo Lamuyo:* Frutos largos y cuadrados de carne gruesa.
- *Tipo Italiano:* Frutos alargados, estrechos, acabados en punta, de carne fina.

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

- **Sabor:** Dulce, fresco, con valores ° Brix entre 7-10 en frutos maduros según la variedad.

### PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

*Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*, *E. coli*. Inferior a valores establecidos en Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

### PARAMETROS QUÍMICOS

**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))).

**Metales:** Inferior a los valores establecidos en Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

### DECLARACIÓN DE INTERÉS ESPECIAL

**Alérgenos:** El producto pimiento no está declarado como sustancia alérgica (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/ CALIBRES COMERCIALES

- **Categorías:** Extra, Primera, Segunda, Industria. - **Calibres:** Según legislación.



## FICHA TECNICA DE PIMIENTO (*Capsicum annum* L.)

PC-17.A/A-01.P  
Ed.:02  
12/06/2018

### MARCAS COMERCIALES

- Les Passionnes, Dynaverde, IFCO (verde, negro), EPS, Genérica y específicas de clientes.

### PRESENTACIÓN/ ENVASADO

- **Acondicionado:** Granel, flow-pack, malla, otros.
- **Envases:** Cartón, Madera, Plástico, IFCO, EPS, otros.
- **Unidades de venta:** Flow-pack, malla, bandeja, otras.
- **Paletizado:** 1x 1,20; Europale; Pale Chep, otros.

### ETIQUETADO

Especificaciones de la Orden de 15 de Julio de 2009 (Junta de Andalucía), de acuerdo con lo previsto en el Reglamento (CE) 1580/2007: denominación del producto, categoría, calibre, número de unidades/peso neto, lote, trazabilidad, país de origen, identificación del envasador, y/o las especificaciones del cliente.

### IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

- Código de trazabilidad: Número de lote ó trazabilidad.

### PROCESADO

Recepción > Almacenamiento (Tª ambiente/refrigerada 8-12°C) > Manipulado (selección, limpieza, calibrado, envasado, acondicionado) > Almacenamiento (Tª ambiente/refrigerada 8-12°C) > Expedición.

### CONDICIONES ÓPTIMAS

- Transporte y almacenamiento logístico: 8-10 °C.

### USO PREVISTO

- Vida útil: 10 días (en las condiciones óptimas) o hasta el deterioro de sus características.
- Consumo en fresco. Se recomienda lavar el producto antes de su consumo.
- Preparaciones culinarias (en crudo o con tratamiento térmico).
- Materia prima para industria conservera e industria de procesado.

### ORIGÉN / DESTINO

- **Origen:** España, UE.
- **Tipo de consumidor:** Población en general (sin excepciones declaradas).
- **Destinos geográficos:** UE, mercado nacional, otros.

### DATOS DE LA EMPRESA

**DYNAVERDE, S.A.** · C.I.F.: A-04290656 · <http://www.dynaverde.com/>  
Calle II, Nº 47. Polígono Industrial La Redonda, C.P.: 04710, El Ejido (Almería).  
Teléfono: + 34 950 489 115. · Fax: + 34 950 482 243. · Mail: [info@dynaverde.com](mailto:info@dynaverde.com).  
Numero de Registro Sanitario: 21.25300/AL · Andalucía R.I.A.: 04/40.950.  
Nº Operador: 04/A04290656/001.

### OBSERVACIONES

- Los datos que aparecen en este documento son meramente informativos. El producto cumplirá en todo caso la legislación vigente y los requisitos legales para la seguridad alimentaria.