

HUERTA CAMPORICO SL. P.E CUARTO DE LA HUERTA S/N 41220 BURGUILLOS (SEVILLA)	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	ESCALIVADA DE VERDURAS	CODIGO E004 -	FECHA / REVISIÓN
			EDICIÓN 41	15/10/2019
			PÁG 1 DE 4	

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO		ESCALIVADA DE VERDURAS			
MARCAS COMERCIALES		CAMPORICO			
		GARANTIA HALAL: IH-421/1,5/SE/17			
TIPO DE PRODUCTO		PLATO PREPARADO LISTO PARA EL CONSUMO EN ENVASE DE PP CON ESTERILIDAD COMERCIAL A Tª AMBIENTE			
Nº R.S.I.		260009198/SE			
ORIGEN DE PRODUCTO ACABADO		FABRICADO EN ESPAÑA			
PRESENTACIÓN - MARCAS COMERCIALES		185*137*15	185*137*40	185*137*70	315*265*50
					
PESO NETO NOMINAL		250 g	500 g	1000 g	2500 g
PESO NETO ESCURRIDO NOMINAL (Orden 21 nov 1984. 5 mm, alambre 1 mm, 2 min)		180 g	360 g	720 g	1800 g
INGREDIENTES	Pimiento rojo, Berenjena, Cebolla, Aceite de oliva virgen extra (1%), Corrector de acidez (ác. cítrico) y sal				
VALOR NUTRICIONAL por cada 100 g	Valor energético	152 kJ/ 36 kcal			
	Grasas	1,1 g			
	de las cuáles grasas saturadas	0,16 g			
	Hidratos de carbono	5 g			
	de los cuáles azúcares	4,42 g			
	Proteínas	1,2 g			
	Sal	0, 13 g			
VIDA ÚTIL DESDE SU FECHA DE EXPEDICIÓN		12 meses			
CONSERVACIÓN		Mantener a Tª ambiente en un lugar fresco y seco, evitando la luz solar directa. No almacenar cerca de una fuente de calor. Temperaturas superiores a 20°C durante un tiempo prolongado pueden alterar las propiedades organolépticas del producto.			
MODO DE EMPLEO		Una vez abierto, consérvese en frío máximo tres días.			
ANÁLISIS REALIZADOS EN EL PROCESO					
PESTICIDAS (en materia prima)		Límites Máximos de Residuos según legislación Europea (MRLs): < http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm >			
METALES PESADOS (en materia prima) REG 1881/2006		Plomo: máx. 0.1 mg/Kg Cadmio: máx. 0.05 mg/Kg			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS (REGLAMENTO 2073/2005)		Listeria monocytogenes: n=5, c=0 ausencia/25 g / (n=5, c=0 100 ufc/g durante su vida útil).			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS (Orden 21 de Noviembre 1984)		Color / Sabor / Textura / Olor			
ACIDEZ (Orden 21 de Noviembre 1984)		pH= 4 - 4,5 (APPCC)			
CANTIDAD NOMINAL DE PESO (REAL DECRETO 1801/2008) (producto antes del tratamiento térmico)		El contenido efectivo de los envases no sea inferior a la cantidad nominal			
CUERPOS METÁLICOS (producto antes del tratamiento		Verificación de los equipos con los patrones conforme al Sistema APPCC			
Producto no irradiado. Producto que no procedente de organismos modificados genéticamente					
ALÉRGENOS (Directiva 2003/89/CE)		Ausencia de: Cereales con gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuetes, frutos secos, soja, leche y derivados (incluyendo la lactosa), apio, mostaza, semillas de sésamo, anhídrido sulfuroso y sulfitos por encima de 10 mg/kg ó 10 mg/litro expresado como SO2, altramuces y productos a base de altramuces y moluscos y productos a base de moluscos.			
ETIQUETADO		Etiquetado conforme a reglamento 1169/2011.La estructura del lote es: AALLL-XO, donde AA es el año de producción, LLL es el día de producción del año, XO identifica el esterilizador. Las unidades con el mismo AALLL pertenecen al mismo lote independientemente del XO.			
POBLACIÓN DE DESTINO		Este producto es apto para la alimentación de la población en general y dietas especiales como: veganas,vegetarianos, sin gluten, Halal.			
SUGERENCIAS DE PREPARACIÓN		Tomar como aperitivo, añadir a todo tipo de ensaladas,guarnición de carnes y pescados.			

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR	Elabora: A.Zayas	Revisa: y	Aprueba: A. Cabrera
Se actualiza ingredientes y se cambia el format o del encabezado del documento	Fecha: 28/12/200 4	Fecha: 15/10/2019	

HUERTA CAMPORICO SL. P.E CUARTO DE LA HUERTA S/N 41220 BURGUILLLOS (SEVILLA)		FICHTE PRODUKT		MITTELMEER SALAT		CODIGO	E004 -	FECHA /
						EDICIÓN	41	REVISIÓN
						PÁG 1 DE 4		15/10/2019
PRODUKTBEZEICHNUNG		MITTELMEER SALAT						
MARKENNAME		CAMPORICO						
MARKENNAME		GARANTIA HALAL: IH-421/1,5/SE/17						
PRODUKTSORTEN		MAHLZEITEN, READY-TO-EAT, LEBENSMITTELVERPACKUNG KUNSTSTOFF-PP, STERILISIERT KOMMERZIELL, BEI RAUMTEMPERATUR.						
Nº R.S.I.		260009198/SE						
ENDPRODUKT ORIGIN		MADE IN SPANIEN						
		185*137*15	185*137*40	185*137*70	315*265*50			
AUFMACHUNG - MARKENNAME								
NETTOGEWICHT		250 g	500 g	1000 g	2500 g			
ABTROPFGEWICHT		180 G	360 g	720 g	1800 g			
ZUTATEN		Rote paprika,Auberginen, Zwiebeln,Olivenöl extra virgen (1%), Zitronensäure, Salz						
100 g NÄHWERT	Kalorien	152 kJ/ 36 kcal						
	Fette	1,1 g						
	davon gesättigte Fettsäuren	0,16 g						
	Kohlenhydrate	5 g						
	davon Zucker	4,42 g						
	Proteine	1,2 g						
	Salz	0, 13 g						
LEBENSDAUER IHRER DATUM DER AUSSTELLUNG		12 Monate						
HALTBARKEIT		Halten sie bei raumtemperatur in einem kühlen, trockenen Ort, direkte sonneneinstrahlung vermeiden. nicht in der nähe einer wärmequelle zu speichern. temperaturen über 20 °C für längere zeit ändern können, die organoleptischen eigenschaften des produkts						
GEBRAUCHANLEITUNG		Einmal geöffnet, kühl aufbewahren, maximal drei Tage.						
ANALYSE WÄHREND DES PROZESSES DURCHFÜHRT								
PFLANZENSCHUTZMITTEL (Rohmaterial)		Rückstandshöchstmengen gemäß der europäischen Gesetzgebung (MRLs): < http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm >						
Schwermetalle (Rohstoffe) REG 1881/2006		Blei: max. 0.1 mg/Kg Cadmium: máx. 0.5 mg/Kg						
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER (VERORDNUNG2 2073/2005)		Listeria monocytogenes: n=5, c=0 mangel/25 g / (n=5, c=0 während der Laufzeit)						
ORGANOLEPTISCHEN EIGENSCHAFT (Bestellen 21. November 1984)		FARBE / GESCHMACK / BESCHAFFENHEIT / GERUCH						
SÄURE (Bestellen 21. November 1984)		pH = 4,0 - 4,5 (APPCC)						
NOMINAL MENGE AN GEWICHT (Königlicher erlass 1801/2008) (Produkt vor der wärmebehandlung)		Der aktuelle inhalt der behälter nicht weniger als der nominale betrag						
METALS (Produkt vor der wärmebehandlung)		Überprüfung der ausrüstung mit den arbeitgebern im rahmen des haccp-system						
Nicht ausgestrahltes Produkt. PRODUKT WURDE NICHT AUS GENETISCH VERÄNDERTEN ORGANISMEN								
ALLERGEN (RICHTLINIE 2003/89/CE)		Fehlen von: glutenhaltiges getreide, krebstiere, eier, fisch, erdnüsse, nüsse, soja, milcherzeugnisse (einschließlich laktose), sellerie, senf, sesamsamen, schwefeldioxid und sulfite ab 10 mg / kg oder 10 mg / l, als so2, lupine und lupinen-basierte produkte, weich-und schalentiere basierten produkten zum ausdruck gebracht.						
BESCHRIFTET		Kennzeichnung gemäß Verordnung 1169 / 2011.La Batch-Struktur: AALLL-XO, wo AA das Jahr der Produktion, LLL der Tag der Produktion des Jahres ist, identifiziert XO den Sterilisator. Einheiten mit dem gleichen AALLL gehören zu der gleichen Charge unabhängig von XO.						
ZIELPOPULATION		Dieses Produkt ist geeignet für die Ernährung der Bevölkerung und spezielle Diäten wie: vegan, vegetarisch, glutenfrei, Halal.						
ZURICHTUNGSART		Als aperitif. fügen sie zu allen arten von salaten, beilage von fleisch und fisch.						

HUERTA CAMPORICO SL. P.E CUARTO DE LA HUERTA S/N 41220 BURGUILLOS (SEVILLA)	TECHNICAL DATA SHEET	MEDITERRANEAN VEGETABLE SALAD	CODIGO	E004 -	FECHA / REVISIÓN
			EDICIÓN	41	15/10/2019
			PÁG 1 DE 4		

DENOMINATION OF THE PRODUCT		MEDITERRANEAN VEGETABLE SALAD			
COMMERCIAL BRANDS		CAMPORICO			
COMMERCIAL BRANDS		GARANTIA HALAL: IH-421/1,5/SE/17			
TYPE OF PRODUCT		CONVENIENCE FOOD, READY-TO-EAT, IN COMMERCIALLY STERILIZED PP TRAYS, AT AMBIENT TEMPERATURE.			
I.H.R. Nº		260009198/SE			
FINISHED PRODUCT ORIGIN		MADE IN SPAIN			
PRESENTATION – PACKAGE - COMMERCIAL BRANDS		185*137*15	185*137*40	185*137*70	315*265*50
NOMINAL NET WEIGHT		250 g	500 g	1000 g	2500 g
NOMINAL DRAINED NET WEIGHT		180 g	360 g	720 g	1800 g
INGREDIENTS		Red pepper,aubergine, Onion, Extra virgin olive oil (1%), Citric acid, Salt			
NUTRITIONAL FACTS per 100 g	Energy	152 kJ/ 36 kcal			
	Fat	1,1 g			
	of which saturated fat	0,16 g			
	Carbohydrates	5 g			
	of which sugars	4,42 g			
	Proteins	1,2 g			
	Salt	0, 13 g			
SHELF LIFE FROM EXPEDITION DATE		12 months			
CONSERVATION		Preserve at ambient temperature in a cool , dry place, avoid direct light and sunlight. Do not store near a heat source. The extended exposure of the trays to constant temperature above 20°C may modify the organoleptic properties of the product.			
INSTRUCTIONS FOR USE		Once open, keep in cold storage (Fridge), not more than three days.			
ANALYSIS					
PESTICIDES (raw material)		Maximum Residue Limits according to European legislation (MRLs): < http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm >			
HEAVY METALS (raw material) REG 1881/2006		Lead: max. 0.1 mg/Kg Cadmium: máx. 0.05 mg/Kg			
MICROBIOLOGICS PROPERTIES (RULE 2073/2005)		Listeria monocytogens: n=5, c=0 absence / 25 g (n=5, c=0 100 ufc/g during its lifetime)			
ORGANOLEPTICS PROPERTIES (ORDER 21 de Noviembre 1984)		Colour/ Taste/ Olour / Texture			
ACIDITY (ORDER 21 de Noviembre 1984)		pH = 4,0 - 4,5 (APPCC)			
NOMINAL VALUE OF WEIGHT (RD 1801/2008) (Product before sterelization)		The effective contain of the packages will not be inferior to the nominal quantity			
METALS (Product before sterelization) (Product before sterelization)		Verification of the equipments following standards of HAPCC System			
Not radiated product. Product not proceeding from genetically modified organisms					
ALLERGENS 2003/89/CE)	(Guideline	Absence of: Cereals with gluten, crustacean, egg, fish, peanuts, dry fruits, soya, milk and Dairy products (including lactose), celery, mustard, sesame seeds, anhydrid sulphurous and sulphites above 10 mg/kg or 10 mg/liter expressed as SO2, lupins and by-products and molluscs and products based on molluscs.			
LABELED		Labelling according to regulation 1169 / 2011.La batch structure is: AALLL-XO, where AA is the year of production, LLL is the day of production of the year, XO identifies the sterilizer. Units with the same AALLL belong to the same batch regardless of XO.			
TARGET POPULATION		This product is suitable for feeding the general population and special diets such as: vegan, vegetarian, gluten-free, Halal.			
PREPARATION SUGGESTION		Perfect for appetizer - Add it to all your kind of salads, or as sidedish of meat & fish plates			

DENOMINATION DU PRODUIT		SALADE MEDITERRANEENNE (ESCALIVADA)			
MARQUES COMMERCIALES		CAMPORICO			
		GARANTIA HALAL: IH-421/1,5/SE/17			
TYPE DE PRODUIT		PLATS CUISINES, PRÊT-À-CONSOMMER EN BARQUETTES PP COMMERCIALEMENT STERILISEES, A TEMPERATURE AMBIANTE.			
N° R.S.I.		260009198/SE			
FINI L'ORIGINE DES MARCHANDISES		MADE IN ESPAGNE			
PRESENTATION - MARQUES COMMERCIALES		185*137*15	185*137*40	185*137*70	315*265*50
POIDS NET NOMINAL		250 g	500 g	1000 g	2500 g
POIDS NET EGOUTTE NOMINAL		180 g	360 g	720 g	1800 g
INGREDIENTS		Poivrons rouges, Aubergines, Oignons, Huile d'olive vierge extra (1%), Acide citrique, Sel			
VALEUR NUTRITIONNELLE S pour 100 g	Energie	152 kJ/ 36 kcal			
	Graisses	1,1 g			
	dont graisses saturées	0,16 g			
	Hydrates de carbone	5 g			
	dont sucres	4,42 g			
	Protéines	1,2 g			
	Sel	0, 13 g			
VIE UTILE DEPUIS LA DATE D'EXPEDITION		12 mois			
CONSERVATION		Conserver à température ambiante dans un endroit frais et sec :, évitant la lumière directe et les odeurs fortes.Ne pas entreposer près d'une source de chaleur. Une exposition prolongée à des températures supérieures à 20°C peut altérer les propriétés organoleptiques du produit.			
MODE D'EMPLOI		Une fois ouvert, conserver au frais,maximum de trois jours.			
ANALYSES					
PESTICIDES (matière première)		Limites maximales de résidus conformément à la législation européenne (MRLs): < http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm >			
MÉTAUX LOURDS (matière première) REG 1881/2006		Lead: max. 0.1 mg/Kg Cadmium: máx. 0.05 mg/Kg			
PROPIETES MICROBIOLOGIQUES (REGLEMENT 2073/2005)		Listeria Monocytogènes: n=5, c=0, absence/25 g / (n=5, c=0 100 ufc/g cours de sa vie).			
PROPIETES ORGANOLEPTIQUES (Ordre du 21 Novembre 1984)		Couleur / Saveur / Texture / Odeur			
ACIDITE (Ordre du 21 Novembre 1984)		pH = 4,0 - 4,5 (APPCC)			
QUANTITE NOMINALE DE POIDS (RD 1801/2008) (Produit avant stérilisation)		Le contenu effectif des barquettes ne sera pas inférieur à la quantité nominale.			
METAUX (Produit avant stérilisation)		Vérification des équipements avec les patrons conformes au Système HAPPC			
(Produit avant stérilisation)					
Un produit non irradié. Produit qui no provient d'aucun organismes génétiquement modifiés					
ALLERGENES (Directive 2003/89/CE)		ABSENCE de: Céréales avec gluten, crustacés, œuf, poisson, cacahuètes, fruits secs, soja, lait et dérivés (inclus: la lactose), céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites supérieurs de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimé comme SO2, lupins et produits à base de lupins, et mollusques y produits à base de mollusques.			
ÉTIQUETÉ		Etiquetage selon le règlement 1169 / structure de lots 2011.La est: AALLL-XO, où AA est l'année de production, LLL est le jour de la production de l'année, XO identifie le stérilisateur. Les unités avec le même AALLL appartiennent au même groupe indépendamment de XO.			
POPULATION CIBLE		Ce produit est apte pour l'alimentation de la population générale et les régimes spéciaux tels que: végétarien, sans gluten, Halal.			
SUGGESTION DE PREPARATION		Pour vos apéros - Ajouter à vos salades, ou comme garniture de vos plats de viande ou de poisson.			