Dinova alimentos s.l.	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	REF.: PT0027 PT0030
	ASADO DE VERDURAS / ESCALIVADA	REV. 04 — Julio 2025

DENOMINACION COMERCIAL	**ASADO DE VERDURAS / ESCALIVADA*** * La denominación del producto ASADO DE VERDURAS o ESCALIVADA depende de la zona geográfica de destino.
DESCRIPCION	Verduras asadas en horno de leña sin piel cortadas en tiras desiguales de 0,9 mm de ancho. Envasado en tarro de cristal transparente sin líquido de gobierno añadido, "en su jugo".

INGREDIENTES	DENOMINACIÓN	ORIGEN	%
Pimiento Rojo	*Capsicum anuum L.*	España	50
Berenjena	*Solanum Melongena L*	España	30
Cebolla	*Allium cepa*	España	20
Aceite de oliva virgen extra			
Sal			
Acidulante: ácido cítrico.			

PRESENTACIÓN

Formato	Peso Neto	Peso Bruto	GTIN13	Material reciclable	Reciclado	
					Tarro	Tapa
Tarro cristal 12 REF	300 g	480 g	8437006408028	100%		

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (por cada 100 gr)	
Valor energético	152 kJ (36.3 kcal)
Grasas	0.3 g
Ácidos grasos saturados	0.08 g
Hidratos de carbono	8.2 g
Azúcares	4.34 g
Proteínas	2.1 g
Sal	1.2 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color	Pimiento Rojo pudiendo tener alguna parte anaranjada y/o verde. Berenjena marrón. Cebolla de color ámbar
Sabor	Característico de las verduras asadas al horno de leña. Exento de sabores extraños
Olor	Característico de las verduras asadas al horno de leña. Exento de olores extraños
Textura	Firme típica del producto asado.

INFORMACION GENERAL	
PROCESOS TECNOLÓGICOS APLICADOS	Producto pasteurizado.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	36 meses desde la fecha de envasado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Transportar en condiciones de higiene y estiba adecuadas, ausencia de plagas y separación por tipos de productos alimenticios.
CONDICIONES ALMACENAMIENTO	Mantener en lugar fresco y seco, a temperatura no superior a 25ºC Proteger de la luz solar.
VIDA UTIL SECUNDARIA	Una vez abierto mantener refrigerado y consumir en 4 días.
POBLACIÓN DESTINO	Destinado a la población en general, des de niños hasta ancianos.
USO PREVISTO	Consumo directo en fresco o con tratamiento térmico.
DESTINO	Distribuidores y comercializadoras, alimentación general y hostelería.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Límites microbiológicos establecidos por Reglamento (CE) 2073/2005 y sus modificaciones.		
Test de estabilidad AFNOR NF V 08-408	Incubación 7 días a Tª ambiente	Sin alteración / Ausencia modificación del envase después del período de incubación.
	Incubación 7 días a 37ºC	Sin alteración / Ausencia modificación del envase después del período de incubación.
	Variación de pH	<0.5 unidades modificación respecto a la muestra testigo incubada a 37ºC.
	Modificación organoléptica	Sin alteración /Ausencia modificación respecto a la muestra testigo incubada a 37ºC.

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS	
pH	< 4,5
Sal	4-6 g/litro.
Limites contaminantes Plaguicidas	Respetando los límites máximos de residuo (LMR) establecidos por la UE según la legislación vigente de la que dispone la empresa a la fecha de emisión de este informe.
Metales pesados Pb Cd	Límites máximos establecidos en el Reglamento (UE) 2023/915 y sus modificaciones.

ETIQUETADO
Todos los envases presentan etiquetas en las que consta la información exigida por el Reglamento (CE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y posteriores modificaciones.

PACKAGING Y LOGISTICA

ENCAJADO	MEDIDAS	Uds/ Caja	GTIN14	PALETIZADO BASE	PALETIZADO ALTO	PALET	Uds./ Pale	Peso Bruto
Retractilado en bandeja de cartón	**320x240x95** mm (largo x ancho x alto)	12	18437006408025	10 cajas por base 120 x 80 x 9.5 cm (largo x ancho x alto)	10 bases por palet 110 cm altura	Europeo (de madera)	100 Cajas 1200 Uds	6200 g/cj 650 kg/pl

DECLARACIÓN DE INTERÉS ESPECIAL

OMG's	Este producto no contiene organismos modificados genéticamente. Reg. CE 1830/2003 y 1829/2003.
RADIACIONES	El producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes.
GLUTEN	Este producto no contiene gluten, ni adicionado ni en su composición natural.
ALÉRGENOS	Este producto no está declarado como sustancia alérgeno (Reglamento UE 1169/2011).

	PRESENCIA	AUSENCIA
Cereales que contengan gluten		X
Crustáceos y productos derivados		X
Huevos y productos derivados		X
Pescado y productos derivados		X
Cacahuetes y productos derivados		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados		X
Frutos de cáscara		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y derivados		X
Dióxido de azufre y sulfitos		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X