

FICHA TÉCNICA: PIMENTÓN AHUMADO DULCE EN POLVO ECOLÓGICO

| PRODUCTO | ORIGEN | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO |
|---|--------|---|
| Pimentón Ahumado Dulce en Polvo Ecológico | España | Conservar en lugar fresco, oscuro y seco. |

| | |
|--------------------------|--|
| Descripción del producto | Polvo fino homogéneo de color rojo vivo con agradable aroma ahumado, ausencia de sabores picantes y malos olores. Se obtiene mediante la molienda de una selección de vainas de pimentón limpias y sanas, secas o deshidratadas (<i>Capsicum Annum L.</i>) procedente de cultivo ecológico. Se deja de fumar con "humo frío" que se filtra con agua. |
| Envasado | 25 Kg netos. Bolsas de PP tejidas con revestimientos interiores de polietileno. 25 Kg netos. Bolsas de papel kraft con revestimiento interior de polietileno. 25 Kg netos. Bolsas de aluminio termoselladas con válvula de aire. |
| Duración | 2 años desde la fecha de envasado en almacenamiento óptimo condiciones. |

| CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS | | CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | |
|---------------------------------|---|---------------------------------|------------------|
| Humedad | <10% | Salmonella spp | Ausencia en 25gr |
| Color ASTA extraíble | 60-130 (ASTA 20.1) en la fecha de envío, dependiendo de la época de la temporada. | Escherichia coli | <100 cfu/g |
| Malla | 100% through 20 mesh | | |
| Acritud: | 20.000-30.000 SHU (1250-1875 ppm de capsaicina). Objetivo: 25.000 ± 10% | | |
| En s. Ceniza en CIH: | <1% | | |
| Total ceniza | <10% | | |

| | |
|--|--|
| AFLATOXINAS: | TOTAL < 10 P.P.B. ; B1 < 5 P.P.B. |
| OCRATOXINA A: | <20 P.P.B. |
| OGM: PLAGUICIDAS RESIDUALES y METALES PESADOS: RADIOACTIVO: IRRADIACIÓN B.S.E. COLORANTES: | <p>1. El producto no proviene genéticamente Plantas modificadas ni contiene ningún ingrediente obtenido de OMG.</p> <p>2. El producto cumple con la legislación de la UE sobre pesticidas, contaminantes y metales pesados.</p> <p>3. Radiactividad por debajo de 50 BQ / kg Cesio 134 + 137</p> <p>4. Producto no irradiado</p> <p>5. El producto no contiene ningún producto animal, incluyendo bovinos, ni sus subproductos.</p> <p>6. Producto libre de cualquier tinte que no sea naturalmente presente en Paprika. Ninguna oleorresina de pimentón es añadido al pimentón.</p> |

| Tabla 1. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias según reglamento (UE) Nº1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 y posteriores modificaciones | Presencia | Riesgo contaminación cruzada |
|--|-----------|------------------------------|
| Cereales que contengan gluten y productos derivados | No | No |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | No | No |
| Huevos y productos a base de huevo | No | No |
| Pescado y productos a base de pescado | No | No |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | No | No |
| Soja y productos a base de soja | No | No |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | No | No |
| Frutos de cáscara | No | No |
| Apio y productos derivados | No | No |
| Mostaza y productos derivados | No | No |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | No | No |

| | | |
|--|----|----|
| Dióxido de azufre sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO2 total | No | No |
|--|----|----|

| |
|--|
| INTOLERANCIA DESCRITA POR ALBA Nuestro pimentón está libre de los siguientes productos alimenticios: |
| (9) Carne de vacuno incluida la grasa |
| (10) Carne de cerdo incluida la grasa |
| (11) Pollo con grasa |
| (14) Maíz, incluidos sémola, almidón, harina, proteínas y aceite. |
| (15) Cacao |
| (17) Legumbres (frijoles y guisantes) / legumbres excepto soja y maní |
| (24) Glutamato |
| (31) Cilantro, incluidas hojas y semillas |
| (34) Zanahoria |
| (35) Lupino |
| (-) Alforfón |