

FICHA TÉCNICA:

PIMENTÓN DULCE ECOLÓGICO

COD: PC-FT-03-78

ED: 1

DESCRIPCIÓN	Producto obtenido de la molienda de frutos maduros, sanos, limpios y secos de variedades de <i>Capsicum annum</i> y/o <i>Capsicum annum Longum</i> . Acorde con las especificaciones del Consejo de Agricultura Ecológica. Origen: España
USO	Se utiliza para hacer salsas de tomate de todo tipo, salsas, sofritos, estofados, guisos de pescado y de carnes, arroces de todo tipo, platos de caza, macerar. Idóneo para guisos. Su uso está destinado a toda la población en general no conteniendo ningún ingrediente catalogado como alérgeno.
PRESENTACIÓN	Botes de cristal. Tarros PET: 100g, 200g, 1,5 kg... Botes molinillo 50g Bolsa kraft
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Conservar en envase cerrado, alejado del calor, protegido de la luz y humedad
VIDA ÚTIL	En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: 2 años
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Aflatoxina B1: ≤ 5 µg/kg Aflatoxina B1+B2+G1+G2: ≤ 10 µg /kg Ocratoxina A: ≤ 10 µg /kg: ≤ 20 µg/kg E. Coli: ≤ 20 µg/kg: ≤ 1000 ufc/g Samonella: Ausencia/ 25g Clostridios Sulfito Reduct: < 1000 ufc/g Listeria monocitogenes: < 100 ufc/g
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Color: 80-120 ASTA Humedad: ≤14% Cenizas totales: <10% Cenizas insolubles: <1% Extracto etéreo: <25% Fibra Bruta: <30% Benzo (a) pireno: <10% Suma de HAP: <50% Cadmio: <0,5ppm Plomo: <0,5ppm Sin adición de colorantes artificiales No contiene OGM, cumple con la legislación de pesticidas
CONTROL DE CALIDAD	Producto elaborado con materias primas de primera calidad, siguiendo los procedimientos y controles de nuestro sistema de Análisis de Peligros y Puntos de control críticos (APPCC) y los Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad

LEGISLACIÓN APLICABLE	R.D. 2242/1984. Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias y sus modificaciones Reglamento no 1881/2006 y sus modificaciones Reglamento no 1829/2003 y sus modificaciones Reglamento no 396/2005 y sus modificaciones Reglamento no 1169/2011 y sus modificaciones Reglamento no 1333/2008, R.D. 2001/1995, R.D. 1465/2009 y sus modificaciones Reglamento no 889/2008, no 967/2008 y 2018/848 y sus modificaciones.
-----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

** Esta información corresponde al estado actual de nuestros conocimientos y se suministra de buena fe.*