

FICHA TÉCNICA DE ESPECIAS Y HIERBAS

DENOMINACIÓN	Ñora			
PAÍS (O REGIÓN) DE ORIGEN	España, China			
PLANTA Y PARTE UTILIZADA	<i>Capsicum annuum</i> Fruto maduro y desecado.			
USO PREVISTO	Usado como ingrediente en alimentos.			
DOSIS	Buenas prácticas de fabricación.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				
Aspecto	Pimiento rojo con forma redondeada y arrugado.			
Color	Rojo granate.			
Olor	Característico. Ausencia de olores extraños			
Sabor	Característico. Ausencia de sabores extraños			
CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS				
Humedad	≤ 14%			
Cenizas totales	≤ 10%*			
Cenizas insolubles en HCl	≤ 1%*			
Extracto etéreo	≤ 25%*			
* Datos expresados sobre sustancia seca.				
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100ufc/g			
<i>Escherichia coli</i>	< 10ufc/g			
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g			
PRESENTACIÓN				
Código artículo	Descripción	Material envase	Peso neto	Agrupado
40380	Ñoras saco	Saco PE	10kg	-
40381	Ñoras bolsa	Bolsa PA/PE	1kg	Caja 8kg
10340	Ñoras 25b/	Bolsa PA/PE	2 – 3 unidades	Caja 25 bolsitas
24660	Ñoras bote 750cm ³	Bote PET	50g	Caja 6 botes
VIDA ÚTIL	18 meses			
ALMACENAMIENTO	Conservar en el envase original, en un ambiente fresco, seco y protegido de la luz. Una vez abierto, mantener el envase cerrado en condiciones frescas y secas.			
TRAZABILIDAD	Producto procesado: Lote: AASSPP (AA: 2 dígitos Año; SS: 2 dígitos núm. sem; PP: 2 dígitos núm. partida) Producto de distribución: Lote: lote proveedor			
RADIACIONES IONIZANTES	Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ningún ingrediente irradiado.			
O.G.M	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéticamente y se han tomado las medidas oportunas para evitar el contacto con otros OGM según las reglamentaciones CE 1829/2003 y 1830/2003			

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Sustancia alergénica	Presente en el producto suministrado
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO
Huevos y productos a base de huevo.	NO
Pescado y productos a base de pescado.	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO
Soja y productos a base de soja.	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	NO
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos (pistachos), nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.	NO
Apio y productos derivados.	NO
Mostaza y productos derivados.	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/L en expresado como SO ₂ .	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO

Fecha de revisión	01/10/2020
Núm. revisión	5

Legislación:

- Real Decreto 2242/1984 Reglamentación Técnico-Sanitaria para especias y condimentos.
- Reglamento (CE) nº2073/2005 y 1441/2007 relativos a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (y posteriores modificaciones)
- Reglamento (CE) nº396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal (y posteriores modificaciones).
- Reglamento (CE) nº1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (y posteriores modificaciones).
- Reglamento (UE) 10/2011, de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos (y posteriores modificaciones)
- Reglamento (UE) 1935/2004, de 27 de octubre de 2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos (y posteriores modificaciones).
- Reglamento (UE) nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

En todo el proceso de manipulación se sigue un sistema de **APPCC** el cual está especialmente concebido para garantizar la seguridad del alimento.

Gemma Font.
Departamento de calidad.