



## FICHA TÉCNICA DEL PIMENTÓN "LA CHINATA"

### DEFINICIÓN

POLVO FINO OBTENIDO POR LA MOLTURACIÓN DE LOS FRUTOS SECOS, MADUROS, SANOS Y LIMPIOS DEL CAPSICUM ANUM Y CAPSICUM LONGUM.

### INGREDIENTES

100% Pimentón Ahumado Dulce **NO MODIFICADOS GENETICAMENTE**

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Descripción:	<b>PIMENTON AHUMADO DULCE "LA CHINATA" DOP "Pimentón de la Vera"</b>
Origen	100% España
Color	130-150 ASTA
Olor	Ahumado, propio de la materia prima
Sabor	Dulce

### CARACTERÍSTICAS FISICAS

Tamaño de la Partícula	< 600 µ
Densidad	43 (g/100 ml)

### CARACTERÍSTICAS QUIMICAS

Humedad	< 14 %
Cenizas Totales	< 10 %
Cenizas Insolubles en Acido Clorhídrico	< 1 %
Extracto Etéreo	< 25 %
Fibra Bruta	< 30 %

### CONTENIDO EN METALES PESADOS

Arsenico (As)	< 3 ppm
Plomo (Pb)	< 10 ppm
Cadmio (Cd)	< 5 ppm
Mercurio (Hg)	< 3 ppm
Cinc (Zn)	< 3 ppm
Cobre (Cu)	< 5 ppm

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

E-Coli	< 10 col./gr.
Salmonella	Ausencia en 25 gr.
TPC	< 1.000.000 UFC/gr
Enterobacterias	< 10.000 UFC/gr
S. Aureus	< 200 UFC/gr
Mohos y Levaduras	< 10.000 UFC/gr
Bacillus Cereus	< 1.000 UFC/gr
Coliformes	< 1.000 UFC/gr
Aflatoxinas Totales (B1, B2, G1, G2)	<10 ppb
Aflatoxin B1	< 5 ppb
Ochratoxin A	< 20 ppb
Clostridium Sulfitos Red. Anaerobios	< 1000 col./gr.
Listeria Monocytogenes	Ausencia en 25 gr.

### VALORES NUTRICIONALES por 100 g.

Valor Energético	1.313 kJ / 314 Kcal
Proteínas	14,9 g.
Grasas	12,8 g. (1,9 g. saturadas)
Azúcares	7,6 g.
Carbohidratos	34,7 g.
Sal	0 g.

### ALMACENAMIENTO

En un lugar seco, oscuro y fresco, libre de cualquier contaminación( <25°C; <76% HR)

### ALÉRGICOS

100% Libre de Alérgicos, incluido Gluten

### VIDA ÚTIL

18 meses después de la fecha de envasado

Plasencia, 5 de Enero de 2017



FDO. CECILIO OLIVA GARCÍA