

FICHA TÉCNICA DE ESPECIAS Y HIERBAS

| | | | |
|---|---|------------|---------------------|
| DENOMINACIÓN | Pimentón picante ahumado | | |
| PAÍS DE ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA | España, China, Perú, India | | |
| PAÍS DE FABRICACIÓN | España | | |
| PLANTA Y PARTE UTILIZADA | <i>Capsicum annuum</i> y <i>Capsicum frutescens</i> Fruto desecado parcialmente con humo y molido. | | |
| PROCESO DE FABRICACIÓN | Trinchar y molturar el fruto desecado, posteriormente, mezcla y homogeneización del producto. | | |
| USO PREVISTO | Condimento | | |
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | | | |
| Aspecto | Polvo | | |
| Color | Rojo oscuro intenso | | |
| Olor | Característico. Ausencia de olores extraños | | |
| Sabor | Picante con un toque ahumado. Ausencia de sabores extraños | | |
| CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS | | | |
| Humedad | ≤ 14% | | |
| Cenizas totales | ≤ 10% sobre sustancia seca | | |
| Cenizas insolubles en HCl | ≤ 1% sobre sustancia seca | | |
| Extracto etéreo | ≤ 25% sobre sustancia seca | | |
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | | | |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | < 100ufc/g | | |
| <i>Escherichia coli</i> | < 10ufc/g | | |
| <i>Salmonella</i> | Ausencia/25g | | |
| PRESENTACIÓN | | | |
| 40470 | Pimentón picante ahumado saco PE | Saco 25kg | |
| 40471 | Pimentón picante ahumado bolsa PA/PE | Bolsa 1kg | Caja 15kg |
| 20170 | Pimentón picante ahumado bote PET | Bote 900g | Caja 12 botes |
| 10500 | Pimentón picante ahumado 6fl frasco vidrio | Frasco 42g | Retráctil 6 frascos |
| 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 | 26/02/2020 |
| Núm. revisión | 10 |

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.