



FICHA TÉCNICA

PIMENTÓN AGRIDULCE AHUMADO



| | | | |
|---|---|---|--------------------------------|
| Denominación del producto: | Pimentón Agridulce Ahumado | | FR-FTC-08 (22/05/23) Rev 16 |
| Descripción y Materia Prima: | El Pimentón es una especia que se obtiene de la molturación de pimientos secos de variedades de <i>Capsicum annuum L.</i> Especies físicas, químicas, organolépticas: Pimiento seco exento de materias extrañas Especificaciones biológicas: igual a producto final | | |
| Características organolépticas: | - Color: Rojo intenso - Olor: Ahumado característico - Sabor: agridulce ahumado característico del pimentón | | |
| Características físico – químicas: | Humedad: | < 14 % | Según RD 2242/1984 |
| | Cenizas totales: | < 10% | |
| | Cenizas insolubles en ácido clorhídrico: | < 1% | |
| | Extracto etéreo: | < 25% | |
| | Fibra Bruta: | < 30% | |
| Colorantes artificiales | Ausencia | | |
| Pesticidas, metales pesados y contaminantes: | El producto cumple con la legislación vigente de pesticidas y contaminantes (Reglamento (UE) 2023/915 y posteriores modificaciones y Reglamento (CE) N° 396/2005 y posteriores modificaciones), según los controles realizados en materia prima y producto final. | | |
| Características microbiológicas: | Salmonella E. coli Cl sulfito-reductores | Ausencia en 25g <10 ufc/g <1000 ufc/g | |
| Tratamiento térmico | Producto sometido a tratamiento térmico con vapor de agua para garantizar las características microbiológicas. | | |
| Ingredientes: | Se le puede añadir aceite de girasol hasta un máximo del 5%. | | |
| Uso previsto: | Elaboración de embutidos o uso como condimento, en alimentación humana | | |
| Uso no previsto: | Ingestión directa en grandes cantidades | | |
| Consumidores sensibles: | Personas con problemas gástricos | | |
| Certificado Halal: | Producto certificado Halal con Licencia N° HFQ-29/15/CC | | |
| Kosher: | Producto certificado Kosher | | |
| Listado de alérgenos: | Ausencia de todos los alérgenos indicados en el anexo II del REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011. | | |
| OGM: | No contiene organismos genéticamente modificados | | |
| Radiaciones: | Producto no irradiado ni ionizado | | |
| Condiciones de almacenamiento y transporte: | En almacén fresco (temperatura ambiente), limpio y seco, protegido de la luz solar y correctamente cerrado. | | |
| Consumo preferente: | Consumo preferente: 24 meses desde la fecha de inicio de campaña (1 octubre). Se indica en la etiqueta. La vida del producto una vez abierto, será igual a la fecha de caducidad marcada en la caja o envase, siempre y cuando se mantenga correctamente cerrado y se cumplan las indicaciones de conservación | | |
| Envasado: | -Sacos de polietileno de baja densidad con funda exterior de papel kraft, adecuadamente precintado, marcado y etiquetado: de 5 y 25kg. - Sacos de polietileno de baja densidad, adecuadamente precintado, marcado y etiquetado de 6 a 12 kg. | | |
| Información nutricional por 100g: | Valor energético: | 1374 kJ / 332 kcal | |
| | Grasas: | 14 g | |
| | De las cuales saturadas: | < 0.1 g | |
| | Hidratos de carbono: | 17 g | |
| | De los cuales azúcares: | 7.2 g | |
| | Proteínas | 15 g | |
| Sal | 0.09 g | | |
| JOSÉ LUIS MATEOS, S.L. Polígono Industrial la Soledad s/n 10430 CUACOS DE YUSTE, (Cáceres) RGSEAA: 24.00212/CC | | | |