



FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PIMENTÓN ESENCIA

DESCRIPCIÓN

Pimentón calidad "esencia"

INGREDIENTES

Pimientos secos molturados, variedad *Capsicum Annum* desrrabado, aceite vegetal

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

Lugar fresco y seco, protegido de fuentes de luz y calor. De este modo se garantiza que el producto conserve todas sus propiedades durante 24 meses desde la fecha de envasado

ENVASADO

Latas (75gr. ~ 950gr.), envases de PVC (25gr.), bolsas de plástico envueltas (1kg.)

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS ⁽¹⁾

| | |
|-------------|--------------|
| E. Coli | Máx. 10/g |
| Salmonella | No detectado |
| Clostridios | Máx. 1000/gr |
| Aflatoxinas | <10 ppm |
| Ocratoxinas | < 20 ppm |

ALÉRGENOS CONFORME AL ANEXO II DEL REGLAMENTO (UE) 1169/2011

| SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS | CONTIENE |
|---|----------|
| 1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados | NO |
| 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos | NO |
| 3. Huevos y productos a base de huevo | NO |
| 4. Pescado y productos a base de pescado | NO |
| 5. Cacahuets y productos a base de cacahuets | NO |
| 6. Soja y productos a base de soja | NO |
| 7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | NO |
| 8. Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i>), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis</i>), nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alféncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola | NO |
| 9. Apio y productos derivados | NO |
| 10. Mostaza y productos derivados | NO |
| 11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | NO |
| 12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante | NO |
| 13. Altramuces y productos a base de altramuces | NO |
| 14. Moluscos y productos a base de moluscos | NO |

⁽¹⁾ Conforme al Reglamento CE 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Modificado por Reglamento 1441/2007.