



## FICHA TÉCNICA

# PIMENTÓN PICANTE AHUMADO



<b>Denominación del producto:</b>	Pimentón Picante Ahumado		FR-FTC-09 (22/05/23) Rev 15
<b>Descripción y Materia Prima:</b>	El Pimentón picante es una especia que se obtiene de la molturación de pimientos secos de variedades de <i>Capsicum annuum</i> L. Especies físicas, químicas, organolépticas: Pimiento seco exento de materias extrañas Especificaciones biológicas: igual a producto final		
<b>Características organolépticas:</b>	- Color: Rojo intenso - Olor: Ahumado característico - Sabor: ahumado y pronunciado picor característico del pimentón		
<b>Características físico - químicas:</b>	Humedad:	< 14 %	<b>Según RD 2242/1984</b>
	Cenizas totales:	< 10%	
	Cenizas insolubles en ácido clorhídrico:	< 1%	
	Extracto etéreo:	< 25%	
	Fibra Bruta:	< 30%	
	Colorantes artificiales	Ausencia	
<b>Pesticidas, metales pesados y contaminantes</b>	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.		
<b>Características microbiológicas:</b>	Salmonella E. coli Cl sulfito-reductores	Ausencia en 25g <10 ufc/g <1000 ufc/g	
<b>Tratamiento térmico</b>	Producto sometido a tratamiento térmico con vapor de agua para garantizar las características microbiológicas.		
<b>Ingredientes:</b>	Se le puede añadir aceite de girasol hasta un máximo del 5%		
<b>Uso previsto:</b>	Elaboración de embutidos o uso como condimento, en alimentación humana		
<b>Uso no previsto:</b>	Ingestión directa en grandes cantidades		
<b>Consumidores sensibles:</b>	Personas con hipersensibilidad al picante o problemas gástricos		
<b>Certificación Halal:</b>	Producto certificado Halal con Licencia N° HFQ-29/15/CC		
<b>Kosher:</b>	Producto certificado Kosher		
<b>Listado de alérgenos:</b>	Ausencia de todos los alérgenos indicados en el anexo II del REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011.		
<b>OGM:</b>	No contiene organismos genéticamente modificados		
<b>Radiaciones:</b>	Producto no irradiado ni ionizado		
<b>Condiciones de almacenamiento y transporte:</b>	En almacén fresco (temperatura ambiente), limpio y seco, protegido de la luz solar y correctamente cerrado.		
<b>Consumo preferente:</b>	<b>Consumo preferente:</b> 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		
<b>Envasado:</b>	- 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 12kg.		
<b>Información nutricional por 100g:</b>	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	
<b>JOSÉ LUIS MATEOS SL</b> <b>Polígono Industrial la Soledad s/n 10430 CUACOS DE YUSTE, (Cáceres)</b> <b>RGSEAA: 24.00212/CC</b>			