

SPECIFICATION SHEET
FICHA TÉCNICA



la pastora 1945
pimentón puro 100% pure paprika

PRODUCT **PRODUCTO** → **OLEORRESIN • SWEET OIL-SOLUBLE OLEORRESINA DULCE OLEOSOLUBLE**
Capsicum Annuum

DESCRIPTION → Thick oil extracted from paprika powder, featuring an intense red color and scent of the spice. This oil contains all the components of the paprika powder, which are extracted by a solvent of suitable degree, whose remnants are removed at the end of the process.

DESCRIPCIÓN → Extracto líquido del pimentón, obtenido en forma de aceite viscoso, caracterizado por un intenso color rojo y aroma típico de esta especia. Este aceite contiene todos los componentes de la especia, extraídos por un disolvente de grado adecuado, con eliminación de los restos de disolvente al final del proceso.

PHYSICAL & CHEMICAL STANDARDS PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS	
Dark red-purple color	Color rojo-violeta oscuro
Pleasant scent, proper of paprika powder	Aroma agradable, característico a pimentón.
Pleasant taste	Sabor agradable.
Sameness	Homogeneidad.
Soluble in vegetable oils at room temperature, leaving a bright, red and transparent color.	
Free of foreign bodies and Sudan1	Libre de materias extrañas y Sudan1
Variable density according to the color and temperature, though the product should always be fluid at room temperature.	

STANDARDS	
STANDARD COLOR	Upon customer's request Especificaciones según cliente
MOISTURE HUMEDAD	<0.5%
CAROTENOIDS GR/KG CAROTENOIDES GR/KG	67
FATTY ACID % ÁCIDOS GRASOS %	34
DENSITY DENSIDAD	0.925-0.950
TOCOPHEROL TOCOFEROL %	0.095
UNSAAPONIFIABLE INSAPONIFICABLE	24
IODINE INDEX ÍNDICE DE IODO	94
ACID INDEX ÍNDICE DE ACIDEZ	22.50
	Mgrs.KOH/gr.sample Mgrs.KOH/g.muestra

These figures give a standard information that can be used as a guide, though they are subject to changes
Los parámetros de esta ficha técnica constituyen un standard de referencia y pueden sufrir variaciones

STORAGE → In a dry warehouse suitable for the storage of food products (optimal 6-10°C, <60% humidity), kept out from direct sunlight and free from contaminations risks. The packing material complies with regulation for food contact.

We herewith certify that our product is pure, non sterilized, non irradiated, free of GMO, and does not contain dyestuff as Sudan I,II,III & IV, Bixine, Sudan Orange G, Sudanred 7B, Rhodamine B, Orange II, Parared or oleoresin spent.

CONSERVACIÓN → En lugar seco apropiado para el almacenamiento de alimentos (condiciones óptimas 6-10°C, <60% humedad), no expuesto a la luz solar o riesgos de contaminación. El material de embalaje cumple con la legislación vigente para contacto con alimentos.

Certificamos que las presentes especificaciones corresponden a un producto puro, no esterilizado ni irradiado, libre de OGM, que no contiene colorantes como Sudan I, II, III & IV, bixina, Sudan Orange, Sudanred 7B, Rhodamine B, Orange II, Parared o residuos de oleoresina.

Quality Management Control de Calidad


la pastora 1945
T. +34 968 30 77 95
C.I.F.: B-30514236



Miembro de
A.F.E.X.P.O



