

	DATA SHEET STEAM-TREATED SMOKED PAPRIKA POWDER FICHA TÉCNICA PIMENTÓN AHUMADO ESTERILIZADO	Código:	F-006
		Review / Revisión:	2
		Date / Fecha	24/03/2021

1. – DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN.

Product obtained from ripe, healthy and clean peppers. Once dried, the fruit is smoked over with oak or similar timber for at least two weeks, then it is ground up to seven times to reach the desired touch.

Producto obtenido a partir de pimientos maduros, sanos y limpios, los cuales se secan y ahúman con leña de roble o similar durante dos semanas mínimo y después se molturan hasta siete veces para alcanzar la textura deseada.

2. – ORIGIN / ORIGEN.

Spain and outside the EU

España y fuera de U.E

3. – EXPECTED USE / USO PREVISTO

Food industry specific.

Específico de industria alimentaria.

4. – COMPOSITION AND PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES / COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS.

4.1 –COMPOSITION / COMPOSICIÓN

100 % paprika powder

100 % Pimentón

4.2 – COMPOSITION AND PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES / PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

PHYSICAL & CHEMICAL STANDARDS PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS		METHOD MÉTODO
ASTA COLOR	Upon customer's request Especificaciones según cliente	Asta 20.1
MOISTURE HUMEDAD	<10 %	DEAN STARK
TOTAL ASH CENIZAS TOTALES	<8 %	Asta 3.0
ACID INSOLUBLE ASHES CENIZAS INSOLUBLES	<0,5 %	Asta 4.0
AFLATOXINE AFLATOXINAS	B1 max 5 ppb B1+B2+G1+G2 max 10 ppb	Asta 24.2
OCHRATOXINE A OCRATOXINA A	<20 ppb	HPLC
ETHERIC EXTRACT EXTRACTO ETÉREO	25 % maximum 25% máximo	TSoxhlet
PESTICIDES PESTICIDAS	According to REGULATION (EC) No 396/2005 Maximum levels of pesticides. Conforme al REGLAMENTO (CE) No 396/2005 Límites máximo de plaguicidas.	GC-MS/MS
HEAVY METALS METALES PESADOS	According to Regulation 1881/2006 Contaminants Conforme al Reglamento 1881/2006 Contaminantes	ICP-MS

	DATA SHEET STEAM-TREATED SMOKED PAPRIKA POWDER FICHA TÉCNICA PIMENTÓN AHUMADO ESTERILIZADO	Código:	F-006
		Review / Revisión:	2
		Date / Fecha	24/03/2021

5. – MICROBIOLOGICAL PROPERTIES / PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

BACTERIOLOGICAL STANDARDS	PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS	METHOD MÉTODO
SALMONELLA SALMONELA	Negative 25 g	Salmonella rapid test
TOTAL COUNT PLATE RECUENTO TOTAL	$< 10^5$ ufc/g	Rto Placa
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 10 ufc/g	Rto Placa
BACILUS CEREUS	$< 10^2$ ufc/g	Rto Placa
E. COLI	< 10 ufc/g	Rto Placa
COLIFORM BACTERIA COLIFORMES	$< 10^2$ ufc/g	Rto Placa
SULFIT. R. CLOSTRIDIA	$< 10^2$ ufc/g	Rto Placa
MOULDS & YEAST MOHOS Y LEVADURAS	$< 10^2$ ufc/g	Rto Placa

6. – PACKAGING / ENVASES

Polypropylene raffia bags with blue LDPE internal bag suitable for food use.

Sacos de rafia de polipropileno con bolsa interior de LDPE azul aptos para uso alimentario.

Aluminium bags, consisting of an outer layer of Pet met polyester foil metallised with aluminium powder and an inner layer of low density polyethylene LDPE.

Bolsas de aluminio, formadas por una capa exterior de PET met una lámina de poliéster metalizada con polvo de aluminio y una capa interna de polietileno de baja densidad PEBD.

7. – CONSERVATION METHOD / METODO DE CONSERVACIÓN

Product conserved by drying, low water activity $A_w < 0.6$

Producto conservado por desecación, actividad de agua baja $A_w < 0.6$

8. – OPTIMAL CONDITIONS FOR STORAGE, TRANSPORT AND SHELF LIFE. / CONDICIONES OPTIMAS DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y VIDA ÚTIL.

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.

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.

Shelf life: 18 months from date of packaging / Vida útil: 18 meses desde la fecha de envasado.

9. – CODED / CODIFICADO

All La Pastora products are coded by the QSERP computer management system which gives a batch according to the following format L / E YYXXXXXX where L or E is the letter of batch start, YY the year of entry into the system and XXXXX the order number of entry into the programme.

Todos los productos de La Pastora son codificados por el sistema de gestión informática QSERP que da un lote según el formato siguiente L / E YYXXXXXX siendo L o E letra de inicio de lote, YY año de entrada en el sistema y XXXXX el número de orden de entrada en el programa.

10. – APPLICABLE LAW / LEGISLACIÓN APLICABLE.

- Commission Regulation 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs / Reglamento 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Royal Decree 2242/1994 of 26 September 1994, approving the Technical-Sanitary Regulations for the production, circulation and trade of condiments and spices. / Real Decreto 2242/1994 de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias.

 la pastora 1945 pimentón puro 100% pure paprika	DATA SHEET STEAM-TREATED SMOKED PAPRIKA POWDER	Código:	F-006
	FICHA TÉCNICA PIMENTÓN AHUMADO ESTERILIZADO	Review / Revisión:	2
			Date / Fecha

- **Regulation 396/2005 of 23 February 2005** of the European Parliament and of the Council on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC. / **Reglamento 396/2005, de 23 de Febrero de 2005, del Parlamento Europeo y del Consejo** relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.
- **Regulation 2073/2005** laying down microbiological criteria for foodstuffs / **Reglamento 2073/2005** Por el que se establecen los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- **Regulation 178/2002** laying down the general principles and requirements of food law. / **Reglamento 178/2002** Por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.
- **Royal Decree 1334/1999 of 31 July 1999**, approving the general rules on labelling, presentation and advertising. Amended by, Royal Decree 238/2000, Royal Decree 1324/2002, Royal Decree 2220/2004, Royal Decree 892/2005, Royal Decree 1164/2005, Royal Decree 226/2006 / **Real Decreto 1334/1999** de 31 de julio de 1999, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad. Modificado por, Real Decreto 238/2000, Real Decreto 1324/2002, Real Decreto 2220/2004, Real Decreto 892/2005, Real Decreto 1164/2005, Real Decreto 226/2006, Real Decreto
- **Regulation (EC) 1935/2004 of 27 October 2004** of the European Parliament and of the Council on materials and articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC. / **Reglamento (CE) 1935/2004, de 27 de Octubre de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo**, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.
- **Regulation (EU) No 1169/2011** of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers and amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC, and Commission Regulation (EC) No 608/2004. / **Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo** de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión.

11. – ALLERGENS. / ALERGENOS.

COMMISSION DIRECTIVE 2007/68/EC of 27 November 2007 amending Annex IIIa to Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council as regards certain food ingredients. / **DIRECTIVA 2007/68/CE DE LA COMISIÓN de 27 de noviembre de 2007** que modifica el anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que se refiere a determinados ingredientes alimentarios.

DOES THE PRODUCT CONTAIN? / ¿CONTIENE EL PRODUCTO?		YES / SI	NO	If yes, please indicate which ingredient(s) and details / En caso afirmativo indicar que ingrediente y detalles		Is there a possibility of cross-contamination in your process? / ¿Existe posibilidad de contaminación cruzada en su proceso?	
						YES / SI	NO
Milk and milk derivatives, including Lactose / Leche y sus derivados, incluida la Lactosa			X				X
Egg and egg products / Huevo y productos a base de huevo			X				X
Cereals containing Gluten: (and/or their hybrid varieties) / Cereales que contengan Gluten: (y / o sus variedades híbridas)	Wheat / Trigo		X				X
	Barley / Cebada		X				X
	Rye / Centeno		X				X
	Oats / Avena		X				X
	Espelta / Spelt		X				X
	Kamut		X				X
	Derived products of the above / Productos derivados de los anteriores		X				X
Peanuts and peanut products / Cacahuets y productos a base de cacahuets			X				X
Nuts and dried fruit / Frutos de cáscara	Almonds / Almendras		X				X
	Hazelnuts / Avellanas		X				X
	Walnuts / Nueces		X				X
	Cashew nuts / Anacardos		X				X
	Pacana		X				X
	Chestnuts from Pará / Castañas de Pará		X				X
	Pistacho		X				X

 la pastora 1945 pimentón puro 100% pure paprika	DATA SHEET STEAM-TREATED SMOKED PAPRIKA POWDER FICHA TÉCNICA PIMENTÓN AHUMADO ESTERILIZADO					Código:	F-006
						Review / Revisión:	2
						Date / Fecha	24/03/2021
	Macadamia walnuts / Nueces de macadamia		X				X
	Australian walnuts / Nueces de Australia		X				X
	Derived products of the above Productos derivados de los anteriores		X				X
	Crustaceans and crustacean products / Crustáceos y productos a base crustáceos		X				X
	Fish and fish products / Pescado y productos a base de pescado		X				X
	Molluscs (gastropods, bivalves and cephalopods) and their derivatives / Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) u sus derivados		X				X
	Soybeans and soybean products / Soja y productos a base de soja		X				X
	Celery and derived products / Apio y productos derivados		X				X
	Mustard and mustard products / Mostaza y productos derivados		X				X
	Sesame seeds and sesame seed products / Granos de Sésamo y productos a base de granos de Sésamo		X				X
	Lupin and derivatives / Altramuz y sus derivados		X				X
	Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂ . / Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg / litro expresado como SO ₂ .		X				X

12. – FORMATS / FORMATOS.

25 kg sacks / Sacos de 25 kg

1 kg and 5 kg bags / Bolsas de 1 kg y 5 kg

13. – GMO.

This product is not and does not contain Genetically Modified Organisms according to Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed. / Este producto ni es ni contiene Organismos Genéticamente Modificados según Reglamento (CE) N° 1829/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente

14. – IONISING RADIATION / RADIACIÓN IONIZANTE.

This product has not been treated with ionising radiation according to Directive 1999/2/EC of the European Parliament and of the Council of 22 February 1999 on the approximation of the laws of the Member States concerning foods and food ingredients treated with ionising radiation.

Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante según Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

15. – NUTRITIONAL VALUES IN 100 g OF PRODUCT / VALORES NUTRICIONALES EN 100 g DE PRODUCTO.

 la pastora 1945 pimentón puro 100% pure paprika	DATA SHEET STEAM-TREATED SMOKED PAPRIKA POWDER FICHA TÉCNICA PIMENTÓN AHUMADO ESTERILIZADO	Código:	F-006
		Review / Revisión:	2
		Date / Fecha	24/03/2021

	QUANTITY / CANTIDAD	UNIT / UNIDAD
FATS / GRASAS	12	g/100 g
of which saturated fat / de las cuales grasas saturadas	2	g/100 g
CARBOHYDRATES / HIDRATOS DE CARBONO	58	g/100 g
of which sugars / de los cuales azúcares	17	g/100 g
PROTEINS / PROTEÍNAS	14,5	g/100 g
DIETARY FIBRE / FIBRA ALIMENTARIA	30	g/100 g
SALT / SAL	0,13	g/100 g
POWER VALUE / VALOR ENERGETICO	398	kcal/100 g
	1665	kJ/100 g
Calcium / Calcio	1605	mg/kg
Cholesterol / Colesterol	0	mg/ 100 g
Iron / Hierro	229	mg/ kg
Potassium / Potasio	24020	mg/ kg
Sodium / Sodio	529	mg/ kg
Vitamin D / Vitamina D	<30	IU/100 g

Source: own analysis and BEDCA database. / Fuente análisis propios y base de datos BEDCA

16. – CERTIFICATIONS AND REGISTRATIONS/ CERTIFICACIONES Y REGISTROS

- ISO 9001
- BIO EU (Governing Body # Organismo certificador N° ES-ECO-024-MU / Operator # N° Operador MU-3214/E)
- KOSHER

FDA – Food Facility Registration #13302055878
 CANADA CETA AGREEMENT ESREX2203 SINCE 10/05/2018
 DUNS 564157543
 EORI ESB30514236

Fdo: Juan F° Carrillo
 Responsable de Calidad



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

