

	DATA SHEET NATURAL SWEET PAPRIKA FLAKES FICHA TÉCNICA HOJILLA DE PIMENTON DULCE Y NATURAL		Código:	F-017
			Review / Revisión:	2
			Date / Fecha	24/03/2021

1. – DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN.

Product obtained from the crushing of ripe, healthy, clean dry peppers, Capsicum Annuum variety. *Producto obtenido de la trituration de los frutos maduros, sanos, limpios y secos de pimientos de la variedad Capsicum Annuum.*

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 flakes.
100 % hojilla de pimentón.

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

PHYSICAL & CHEMICAL STANDARDS PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS		METHOD MÉTODO
MOIST URE HUMEDAD	<10 %	DEAN STARK
TOTAL ASH CENIZAS TOTALES	<8 %	Asta 3.0
ACID INS ASHES CENIZAS INSOLUBLES	<0,5 %	Asta 4.0
AFLAT OXINE AFLAT OXINAS	B1 max 5 ppb B1+B2+G1+G2 max 10 ppb	Asta 24.2
OCHRAT OXINE A OCRAT OXINAA	<20 ppb	HPLC
ETHERIC EXTRACT EXTRACTO ETÉRE	25 % maximum 25% máximo	T Soxhlet
PEST ICIDES PEST ICIDAS	According to REGULATION (EC) No 396/2005 Maximum levels of pesticides. <i>Conforme al REGLAMENTO (CE) No 396/2005 Límites máximo de plaguicidas.</i>	GC-MS/MS
HEAVY MET ALS MET ALES PESADOS	According to Regulation 1881/2006 Contaminants <i>Conforme al Reglamento 1881/2006 Contaminantes</i>	ICP-MS

5. – MICROBIOLOGICAL PROPERTIES / PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS



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



	DATA SHEET NATURAL SWEET PAPRIKA FLAKES FICHA TÉCNICA HOJILLA DE PIMENTON DULCE Y NATURAL		Código:	F-017
			Review / Revisión:	2
			Date / Fecha	24/03/2021

BACTERIOLOGICAL STANDARDS PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS		METHOD MÉTODO
SALMONELLA SALMONELA	Negative 25 g	Salmonella rapid test
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	<10 ² ufc/g	Rto Placa
BACILUS CEREUS	<10 ⁴ ufc/g	Rto Placa
E. COLI	<10 ⁴ ufc/g	Rto Placa
SULFIT. R. CLOSTRIDIA	<10 ⁴ ufc/g	Rto Placa
MOULDS & YEAST MOHOS Y LEVADURAS	<10 ⁵ ufc/g	Rto Placa

6. – PACKAGING / ENVASES

Polypropylene raffia bags with blue LDPE inner bag or in Kraft paper bags with blue polyethylene (PE) inner bag suitable for food use.
 Sacos de rafia de polipropileno con bolsa interior de LDPE azul o bien en sacos de papel Kraft con interior de polietileno azul (PE) aptos para uso alimentario.

7. – CONSERVATION METHOD / METODO DE CONSERVACIÓN

Product conserved by drying, low water activity Aw< 0.6
 Producto conservado por desecación, actividad de agua baja Aw< 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: 24 months from date of packaging / Vida útil: 24 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.
- 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**

	DATA SHEET NATURAL SWEET PAPRIKA FLAKES FICHA TÉCNICA HOJILLA DE PIMENTON DULCE Y NATURAL		Código:	F-017
			Review / Revisión:	2
			Date / Fecha	24/03/2021

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 / Cacahuates y productos a base de cacahuates			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
	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			X			X

	DATA SHEET NATURAL SWEET PAPRIKA FLAKES FICHA TÉCNICA HOJILLA DE PIMENTON DULCE Y NATURAL				Código:	F-017
					Review / Revisión:	2
					Date / Fecha	24/03/2021
base crustáceos						
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 . / Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg / litro expresado como SO₂.			X			X

12. – FORMATS / FORMATOS.

25 kg sacks / **Sacos de 25 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.



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



	DATA SHEET NATURAL SWEET PAPRIKA FLAKES FICHA TÉCNICA HOJILLA DE PIMENTON DULCE Y NATURAL		Código:	F-017
			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

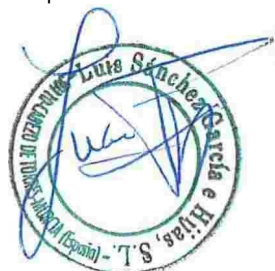
FDA – Food Facility Registration #13302055878

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

