

	DATA SHEET CHILLI POWDER STEAM-TREATED FICHA TÉCNICA CAYENA MOLIDA ESTERILIZADA		Código:	F-024
			Review / Revisión:	2
			Date / Fecha	24/03/2021

1. – DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN.

Product obtained from the grinding of ripe, healthy, clean dry peppers belonging to the Capsicum Frutescens variety. *Producto obtenido de la molturación de los frutos maduros, sanos, limpios y secos de pimientos de la variedad Capsicum Frutescens*

2. – ORIGIN / ORIGEN.

From outside the E.U.
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 % chilli powder
100 % cayena.

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 OXINA A	<20 ppb	HPLC
ETHERIC EXTRACT EXTRACTO ETÉREO	25 % maximum 25% máximo	T Soxhlet
PEST ICIDES PEST ICIDAS	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 MET ALS MET ALES PESADOS	According to Regulation 1881/2006 Contaminants Conforme al Reglamento 1881/2006 Contaminantes	ICP-MS

	DATA SHEET CHILLI POWDER STEAM-TREATED FICHA TÉCNICA CAYENA MOLIDA ESTERILIZADA		Código:	F-024
			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 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 $A_w < 0.6$
 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.
- 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

	DATA SHEET CHILLI POWDER STEAM-TREATED		Código:	F-024
	FICHA TÉCNICA CAYENA MOLIDA ESTERILIZADA		Review / Revisión:	2
			Date / Fecha	24/03/2021

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
	Macadamia walnuts / Nueces de macadamia		X			X

	DATA SHEET CHILLI POWDER STEAM-TREATED FICHA TÉCNICA CAYENA MOLIDA ESTERILIZADA					Código:	F-024
						Review / Revisión:	2
						Date / Fecha	24/03/2021
	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

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



 la pastora 1945 pimentón puro 100% pure paprika	DATA SHEET CHILLI POWDER STEAM-TREATED FICHA TÉCNICA CAYENA MOLIDA ESTERILIZADA	Código:	F-024
		Review / Revisión:	2
		Date / Fecha	24/03/2021

	QUANTITY / CANTIDAD	UNIT / UNIDAD
FATS / GRASAS	17,2	g/100 g
of which saturated fat / de las cuales grasas saturadas	3,3	g/100 g
CARBOHYDRATES / HIDRATOS DE CARBONO	57	g/100 g
of which sugars / de los cuales azúcares	10,3	g/100 g
PROTEINS / PROTEINAS	12	g/100 g
DIETARY FIBRE / FIBRA ALIMENTARIA	27	g/100 g
SALT / SAL	0,13	g/100 g
POWER VALUE / VALOR ENERGETICO	318	kcal/100 g
	1331	kJ/100 g
Calcium / Calcio	148	mg/kg
Cholesterol / Colesterol	0	mg/ 100 g
Iron / Hierro	7,8	mg/ kg
Potassium / Potasio	2014	mg/ kg
Sodium / Sodio	30	mg/ kg
Vitamin D / Vitamina D	<30	IU/100 g

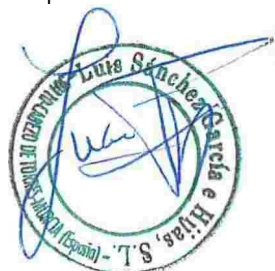
Source: USDA database. / base de datos USDA

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

