

	DATA SHEET ORGANIC SMOKE PAPRIKA PEARLS FICHA TÉCNICA PERLAS DE PIMENTÓN ORGÁNICO AHUMADO		Código:	F-041
			Review / Revisión:	2
			Date / Fecha	18/08/2021

1. – DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN.

Product formed by balls of about 3 mm, creamy texture and bright orange coloration. Developed from organic smoked paprika, which gives it its intense aroma. Certificated of organic product by Counsel of Organic Agriculture of Murcia Region, Consejo de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia, licence MU-3214/E (Inspecting body code ES-ECO-024-MU).

Producto formado por bolitas de unos 3 mm, de textura cremosa y coloración naranja/rojo brillante. Desarrollado a partir de pimentón ahumado orgánico. Certificado como producto orgánico por el Consejo de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia, licencia MU-3214/E (Organismo certificador ES-ECO-024-MU).

2. – ORIGIN / ORIGEN.

Spain
España



3. – EXPECTED USE / USO PREVISTO

End-consumer specific
Específico para consumidor final

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

4.1 – COMPOSITION / COMPOSICIÓN

Water, 6% Organic smoked paprika, organic potato starch, salt, sodium alginate, citric acid and xanthan gum
Agua, 6% pimentón ahumado orgánico, almidón de patata orgánico, sal, alginato sódico, ácido cítrico y goma xantana.

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

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS		MÉTODO
pH	<4,5	ph-metro
PESTICIDAS	According to Regulation CE 834/2007 on organic production and labelling of organic products linked to EC Regulation 889/2008 with respect to the use of pesticides. <i>Conforme con el Reglamento CE 834/2007 sobre producción y etiquetado de productos ecológicos vinculado con el Reglamento CE 889/2008 con respecto al uso de pesticidas</i>	GC-MS/MS
METALES PESADOS	According to Regulation 1881/2006 Contaminants <i>Conforme al Reglamento 1881/2006 Contaminantes</i>	ICP-MS

4.2 – ORGANOLEPTIC PROPERTIES / PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	
APPEARANCE APARIENCIA	Ball of 3 mm Bolitas de 3 mm
CONSISTENCY CONSISTENCIA	CREAMY CREMOSA
SMELL OLOR	TYPICAL SMOKED PAPRIKA TIPO DE PIMENTÓN AHUMADO
TASTE SABOR	TYPICAL SMOKED PAPRIKA TIPO DE PIMENTÓN AHUMADO
COLOUR COLOR	BRIGHT RED-ORANGE / ROJO ANARANJADO BRILLANTE

	DATA SHEET ORGANIC SMOKE PAPRIKA PEARLS FICHA TÉCNICA PERLAS DE PIMENTÓN ORGÁNICO AHUMADO		Código:	F-041
			Review / Revisión:	2
			Date / Fecha	18/08/2021

5. – MICROBIOLOGICAL PROPERTIES / PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

BACTERIOLOGICAL STANDARDS PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS		LEGISLACIÓN
AEROBIC MESOPHILES AEROBIOS MESOFILOS	< 100.000 ufc/ g	R.D.3484/2000 BOE 12/01/01
COLIFORM BACTERIA COLIFORMES	< 100 ufc/ g	
SALMONELLA-SHIGELLA	Ausencia/ 25 g	
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia/ 25 g	
E. COLI	< 10 ufc/ gr	
STAPHYLOCOCCUS	<100ufc/g	

6. – PACKAGING / ENVASES

50 g glass jars, twist-off closure, black lid Bpani
Tarros de cristal de 50 g cierre twist-off, tapa color negro Bpani

7. – CONSERVATION METHOD / METODO DE CONSERVACIÓN

Pasteurised preserved producto
Producto conservado mediante pasteurización.

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

Glass jars 50 g, twist-off lid. While unopened, keep the packaging in a dry, cool and dark store. Once opened, keep it refrigerated and consume before 10 days. Do not freeze.

Tarros de cristal de 50 g, cierre twist-off. Mientras el envase permanece sin abrir, mantener en un lugar fresco, seco y oscuro. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir antes de 10 días. No congelar.

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 YYXXXXXXX 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 YYXXXXX 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.

 la pastora 1945 pimentón puro 100% pure paprika	DATA SHEET ORGANIC SMOKE PAPRIKA PEARLS FICHA TÉCNICA PERLAS DE PIMENTÓN ORGÁNICO AHUMADO	Código:	F-041
		Review / Revisión:	2
		Date / Fecha	18/08/2021

- 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 / 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

 la pastora 1945 pimentón puro 100% pure paprika	DATA SHEET ORGANIC SMOKE PAPRIKA PEARLS FICHA TÉCNICA PERLAS DE PIMENTÓN ORGÁNICO AHUMADO				Código:	F-041
					Review / Revisión:	2
					Date / Fecha	18/08/2021
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 . / Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg / litro expresado como SO₂.		X				X

12. – FORMATS / **FORMATOS**

Glass jars 50 g / **tarro de 50 g**

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.**

	QUANTITY / CANTIDAD	UNIT / UNIDAD
FATS / GRASAS	0,7	g/100 g
of which saturated fat / de las cuales grasas saturadas	0,11	g/100 g
CARBOHYDRATES / HIDRATOS DE CARBONO	6,4	g/100 g
of which sugars / de los cuales azúcares	0,45	g/100 g
PROTEINS / PROTEINAS	0,7	g/100 g
SALT / SAL	2,14	g/100 g
POWER VALUE / VALOR ENERGETICO	45	kcal/100 g
	147	kJ/100 g

 la pastora 1945 pimentón puro 100% pure paprika	DATA SHEET ORGANIC SMOKE PAPRIKA PEARLS FICHA TÉCNICA PERLAS DE PIMENTÓN ORGÁNICO AHUMADO	Código:	F-041
		Review / Revisión:	2
		Date / Fecha	18/08/2021

Source: own analysis / Fuente análisis propios.

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

17. – PACKAGING DETAILS / FICHA LOGÍSTICA

ARTICLE ARTÍCULO	NUMBER NÚMERO	EAN	PACKAGING DETAILS DATOS LOGÍSTICOS
ORGANIC SMOKED PAPRIKA PEARLS JAR 50 GR PERLAS DE PIMENTÓN ORGÁNICO AHUMADO TARRO 50 GR	51000700001	8436548950903	JAR TARRO: Long Largo 5,6 cm Wide Ancho 5,6 cm High Alto 4,5 cm Net weight Peso neto 50 gr Gross weight Peso bruto 120 gr Volume Volúmen 0.000141 m3 BOX 12 UNITS CAJA 12 UNIDADES: Long Largo 17.5 cm Wide Ancho 11.5 cm High Alto 11 cm Gross weight Peso bruto 1.505 kg Volume Volúmen 0.00221375 m3 EURO PALET (120 X 80 cm) Long Largo 120 cm Wide Ancho 80 cm High Alto 120 cm Weight Peso 632,10 kg Volume Volúmen 1.152 m3 Boxes per layer Cajas por capa 42 Layers per palet Capas por palé 10 Boxes per palet Cajas por palé 420 Jars per palet Latas por palé 5040 EXPORT PALET (120 x 100 cm) Long Largo 120 cm Wide Ancho 100 cm High Alto 120 cm Weight Peso 797.65 kg Volume Volúmen 1,44 m3 Boxes per layer Cajas por capa 53 Layers per palet Capas por palé 10 Boxes per palet Cajas por palé 530 Jars per palet Latas por palé 6360

	DATA SHEET ORGANIC SMOKE PAPRIKA PEARLS FICHA TÉCNICA PERLAS DE PIMENTÓN ORGÁNICO AHUMADO		Código:	F-041
			Review / Revisión:	2
			Date / Fecha	18/08/2021

REASONS TO BUY THIS PRODUCT RAZONES PARA COMPRAR ESTE PRODUCTO	Product with a best-before longer than 1 year. Ideal for caterings, bars, restaurants, hotels and deli & gourmet shops. <u>Producto con caducidad superior al año. Ideal para caterings, cafeterías, restaurantes, hoteles y tiendas de delicatessen.</u>
TARGET CUSTOMERS CLIENTES OBJETIVO	All customers within the gastro business. <u>Todo tipo de clientes dedicados al negocio gastronómico.</u>
USER INSTRUCTIONS MODO DE EMPLEO	Open the jar and use a coffee spoon to spread the product. Store it in a cool place, unexposed to sunlight. Once open, keep it refrigerated and consume it before 10 days. <u>Abrir el recipiente y coger el producto con una cucharilla. Mantener en un lugar fresco, fuera del alcance de la luz solar. Una vez abierto, mantenerlo en el refrigerador y consumirlo antes de 10 días.</u>
COOKING TIPS CONSEJOS DEL CHEF	In octopus, together with a pinch of hot paprika powder; as a spread for Russian salad, on pate de foie, fresh cheese, on filled eggs, sushi, creams and multiple dishes of fish or meat. <u>Como En pulpo, junto una pizca de pimentón picante, como condimento de ensaladillas, en patés, queso fresco, huevos rellenos, sushi, salmorejos y múltiples platos de pescado o carne.</u>

Fdo: Juan Fº Carrillo
Responsable de Calidad



1945
la pastora
 pimentón puro 100% pure paprika



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

