

	FRIED ALMOND SEEDS WITH HOT PAPRIKA GLASS JAR 150 g ALMENDRAS FRITAS CON PIMENTÓN PICANTE TARRO 150 g	Código:	F-044
		Review / Revisión:	1
		Date / Fecha	23/08/2021

1. – DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN.

Product consisting of fried almonds without the seed coat, with the presence of salt and hot paprika powder, with a characteristic flavour and aroma, red colour and crunchy texture.

Producto compuesto por almendra frita desprovista del tegumento seminal con presencia de sal y pimentón picante, con sabor y aroma característico, color rojo y textura crujiente.



2. – ORIGIN / ORIGEN.

Spain
España

3. – EXPECTED USE / USO PREVISTO

End consumer specific, consumption is not suitable for vulnerable consumers with nut allergies, if this is the case, this product must be completely eliminated from the diet.

Específico para consumidor final, su consumo no está indicado para consumidores vulnerables con alergias a frutos secos, si ese es el caso, este producto debe ser completamente eliminado de la dieta.

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

4.1 – COMPOSITION / COMPOSICIÓN

Peeled almonds 90.75 %, see salt 0.75 %, sunflower oil 7.25 %, hot paprika powder 1.25 %
Almendras peladas 90.75 %, sal marina 0.75 %, aceite de girasol 7.25 %, pimentón picante 1.25 %.

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

PHYSICAL & CHEMICAL STANDARDS PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS		METHOD MÉTODO
AFLOTXINS (B1,B2,G1,G2) AFLOTOXINAS (B1,B2,G1,G2)	< 0,2 µg / g	Asta 24.2
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

4.2 – ORGANOLEPTIC PROPERTIES / PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	
CONSISTENCY CONSISTENCIA	CRUNCHY TO THE BITE / CRUJIENTE AL MORDER
SMELL OLOR	PRODUCT CHARACTERISTICS CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO
TASTE SABOR	CHARACTERISTIC OF THE PRODUCT WITH A HINT OF SALT AND HOT PAPRIKA CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO CON UN PUNTO DE SAL Y EL SABOR A PIMENTÓN PICANTE
COLOUR COLOR	REDDISH / ROJIZO

	FRIED ALMOND SEEDS WITH HOT PAPRIKA GLASS JAR 150 g ALMENDRAS FRITAS CON PIMENTÓN PICANTE TARRO 150 g	Código:	F-044
		Review / Revisión:	1
		Date / Fecha	23/08/2021

5. – MICROBIOLOGICAL PROPERTIES / PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

BACTERIOLOGICAL STANDARDS PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS	LEGISLACIÓN
AEROBIC MESOPHILES AEROBIOS MESOFILOS	R.D.3484/2000 BOE 12/01/01
MOULDS AND YEASTS MOHOS Y LEVADURAS	
SALMONELLA-SHIGELLA	
E. COLI	

6. – PACKAGING / ENVASES

150 g glass jars, twist-off closure, black lid Bpani
Tarros de cristal de 150 g cierre twist-off, tapa color negro Bpani

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.

Glass jars 150 g, twist-off lid, keep the packaging in a dry, cool and dark store.
Tarros de cristal de 50 g, cierre twist-off, mantener en un lugar fresco, seco y oscuro.

Shelf life: 12 months from date of packaging / Vida útil: 12 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** 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

 la pastora 1945 pimentón puro 100% pure paprika	FRIED ALMOND SEEDS WITH HOT PAPRIKA GLASS JAR 150 g ALMENDRAS FRITAS CON PIMENTÓN PICANTE TARRO 150 g	Código:	F-044
		Review / Revisión:	1
		Date / Fecha	23/08/2021

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) n° 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° 1924/2006 y (CE) n° 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° 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	
	Spelt / Espelta		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		Almendras		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 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

 la pastora 1945 pimentón puro 100% pure paprika	FRIED ALMOND SEEDS WITH HOT PAPRIKA GLASS JARD 150 g ALMENDRAS FRITAS CON PIMENTÓN PICANTE TARRO 150 g				Código:	F-044
					Review / Revisión:	1
					Date / Fecha	23/08/2021
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 jard 150 g / **Tarro 150 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	61,6	g/100 g
of which saturated fat / de las cuales grasas saturadas	7,71	g/100 g
CARBOHYDRATES / HIDRATOS DE CARBONO	11,7	g/100 g
of which sugars / de los cuales azúcares	3,01	g/100 g
PROTEINS / PROTEINAS	22,6	g/100 g
SALT / SAL	0,38	g/100 g
POWER VALUE / VALOR ENERGETICO	692	kcal/100 g
	2862	kJ/100 g

Source: own analysis / **Fuente análisis propios.**

16. – CERTIFICATIONS AND REGISTRATIONS/ **CERTIFICACIONES Y REGISTROS**



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



	FRIED ALMOND SEEDS WITH HOT PAPRIKA GLASS JAR 150 g ALMENDRAS FRITAS CON PIMENTÓN PICANTE TARRO 150 g	Código:	F-044
		Review / Revisión:	1
		Date / Fecha	23/08/2021

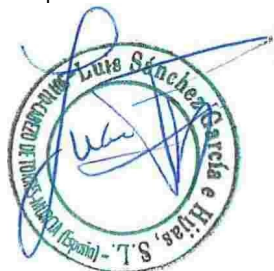
- ISO 9001
- BIO EU (Governing Body # Organismo certificador N° ES-ECO-024-MU / Operator # N° Operador MU-3214/E)
- KOSHER

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
ALMOND SEEDS FRIED IN HOT PAPRIKA - JAR 150 GRS ALMENDRAS FRITAS EN PIMENTÓN PICANTE - TARRO 150 GR	69902900002	*****	JAR TARRO: Long Largo 7 cm Wide Ancho 7 cm High Alto 9,5 cm Net weight Peso neto 150 gr Gross weight Peso bruto 385 gr Volume Volúmen 0.0004655 m3 BOX 12 UNITS CAJA 12 UNIDADES: Long Largo 29 cm Wide Ancho 22 cm High Alto 10 cm Gross weight Peso bruto 4,825 kg Volume Volúmen 0.00638 m3 EURO PALET (120 X 80 cm) Long Largo 120 cm Wide Ancho 80 cm High Alto 120 cm Weight Peso 669,9 kg Volume Volúmen 1.728 m3 Boxes per layer Cajas por capa 14 Layers per pallet Capas por palé 17 Boxes per pallet Cajas por palé 238 Jars per pallet tarros por palé 2856 EXPORT PALET (120 x 100 cm) Long Largo 120 cm Wide Ancho 100 cm High Alto 120 cm Weight Peso 803,88 kg Volume Volúmen 2.16 m3 Boxes per layer Cajas por capa 17 Layers per pallet Capas por palé 17 Boxes per pallet Cajas por palé 289 Tins per pallet Latas por palé 3468

Fdo: Juan F° Carrillo
Responsable de Calidad



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

