

	DATA SHEET WHOLE SPANISH SAFFRON “SELECTO” Boxes 0.5 g FICHA TÉCNICA AZAFRÁN HEBRA ESPAÑOL “SELECTO” Cajas 0.5 g	Código:	F-047
		Review / Revisión:	1
		Date / Fecha	24/08/2021

1. – DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN.

Product obtained from the whole stigmas (red filaments) from the *Crocus Sativus* Linnaeus, taking out from the flower during the harvest to be toasted and dried just after.

Producto obtenido a partir de los estigmas enteros (filamentos rojos) de *Crocus Sativus* Linnaeus, sacados de la flor durante la cosecha para ser tostados y secados justo después.

2. – ORIGIN / ORIGEN.

Spain España

3. – EXPECTED USE / USO PREVISTO

Saffron is used for human consumption as a spice in the preparation of prepared dishes, both cold and cooked, as well as for medicinal and pharmaceutical purposes.

* Culinary properties of saffron: colouring, flavouring and flavouring.

* Medicinal properties of saffron:

We can highlight its tonic character (appetite stimulant), it favours digestion, combats cough and bronchitis, favours the expulsion of accumulated gases, favours menstruation, fortifies the heart and eliminates liver obstructions.

Due to the characteristics of this food, it is considered a very low-risk product for the final consumer and the product is suitable for consumers aged 1 year and over, including risk groups such as coeliacs, diabetics and hypertensives. Saffron is not considered allergenic according to Regulation 1169/2011, therefore it is also suitable for this risk group.

El azafrán es utilizado para el consumo humano como especia en la elaboración de platos preparados tanto en frío como cocinado, así como para fines medicinales o farmacéuticos.

* Propiedades culinarias del azafrán: Colorante, aromatizante y saborizante.

* Propiedades medicinales del azafrán:

Podemos destacar su carácter tónico (estimulante del apetito), favorece la digestión, combate la tos y la bronquitis, favorece la expulsión de gases acumulados, favorece la menstruación, fortifica el corazón y elimina las obstrucciones del hígado.

Debido a las características de este alimento, se considera un producto de muy bajo riesgo para el consumidor final siendo el producto apto para consumidores comprendidos en edades de 1 año en adelante incluyendo grupos de riesgo como celíacos, diabéticos e hipertensos. El azafrán no es considerado alérgeno según el Reglamento 1169/2011, por tanto, también es apto para este grupo de riesgo.



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

4.1 – COMPOSITION / COMPOSICIÓN

100% pure saffron guaranteed.

100 % Azafrán puro garantizado.



 la pastora 1945 pimentón puro 100% pure paprika	DATA SHEET WHOLE SPANISH SAFFRON “SELECTO” Boxes 0.5 g FICHA TÉCNICA AZAFRÁN HEBRA ESPAÑOL “SELECTO” Cajas 0.5 g		Código:	F-047
			Review / Revisión:	1
			Date / Fecha	24/08/2021

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

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS	
HUMIDITY HUMEDAD	Max 11 %
ASH CENIZAS	Max 8 %
EXTRACT SOLUBLE IN COLD WATER EXTRACTO SOLUBLE EN AGUA FRÍA	Max 65 %
COLOURING POWER PODER COLORANTE (dry weight croquette / croquina en peso seco)	Min 200
SAFRANAL	Max 50 Min 20
SOLUBLE EXTRACT EXTRACTO SOLUBLE	Max 1%
ARTIFICIAL COLOURS COLORANTES ARTIFICIALES	Ninguno
PESTICIDES PESTICIDAS	According to REGULATION (EC) No 396/2005 Maximum levels of pesticides. Conforme al REGLAMENTO (CE) No 396/2005 Límites máximo de plaguicidas.
HEAVY METALS METALES PESADOS	According to Regulation 1881/2006 Contaminants Conforme al Reglamento 1881/2006 Contaminantes

5. – MICROBIOLOGICAL PROPERTIES / PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS		MÉTODO
SALMONELA	Ausencia en 25 g	Salmonella rapid test
LISTERIA MONOCYTOGENES	<10 ² ufc/g	Rto Placa
E. COLI	<10 ufc/g	Rto Placa

6. – ORANOLEPTIC PROPERTIES / PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS	
COLOUR COLOR	bright red rojo vivo brillante
SMELL AROMA	intense, dry and penetrating to the toast itself intenso, seco y penetrante al tostado propio
TASTE SABOR	bitter, aromatic and dry amargo, aromático y seco

7. – PACKAGING / ENVASES

Plastic boxes made of polystyrene glass suitable for food use.
[cajas de plástico compuestas por poliestireno cristal aptas para uso alimentario](#)

8. – 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\$](#)

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

Store in a dry place away from light. Do not expose the product to incompatible materials that could adversely affect the safety of the saffron. Saffron is a dehydrated spice and therefore has no expiry date. However, according to Royal Decree 2242/1984 and the results of the shelf life carried out on the product, **the expiry date will not be more than 3 years**



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



	DATA SHEET WHOLE SPANISH SAFFRON "SELECTO" Boxes 0.5 g FICHA TÉCNICA AZAFRÁN HEBRA ESPAÑOL "SELECTO" Cajas 0.5 g	Código:	F-047
		Review / Revisión:	1
		Date / Fecha	24/08/2021

Conservar en un sitio seco al abrigo de la luz. No exponer el producto con materiales incompatibles que afecten negativamente a la inocuidad del azafrán. El azafrán es una especia deshidratada por lo que carece de fecha de caducidad. No obstante, según el Real Decreto 2242/1984 y los resultados de vida útil realizados al producto, la fecha de caducidad **no será superior a 3 años**.

Shelf life: 36 months from date of packaging / Vida útil: 36 meses desde la fecha de envasado.

10. – 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.

11. – 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 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**

12. – 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

 la pastora 1945 pimentón puro 100% pure paprika		DATA SHEET WHOLE SPANISH SAFFRON “SELECTO” Boxes 0.5 g FICHA TÉCNICA AZAFRÁN HEBRA ESPAÑOL “SELECTO” Cajas 0.5 g				Código:	F-047
						Review / Revisión:	1
						Date / Fecha	24/08/2021
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 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 SO₂. / Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg / litro expresado como SO₂.			X				X

13. – FORMATS / FORMATOS

Boxes of 0.5 g / Cajas de 0.5 g

14. – 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

 la pastora 1945 pimentón puro 100% pure paprika	DATA SHEET WHOLE SPANISH SAFFRON "SELECTO" Boxes 0.5 g FICHA TÉCNICA AZAFRÁN HEBRA ESPAÑOL "SELECTO" Cajas 0.5 g		Código:	F-047
			Review / Revisión:	1
			Date / Fecha	24/08/2021

15. – 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.

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

	QUANTITY / CANTIDAD	UNIT / UNIDAD
FATS / GRASAS	5,89	g/100 g
of which saturated fat / de las cuales grasas saturadas	1,586	g/100 g
CARBOHYDRATES / HIDRATOS DE CARBONO	65,37	g/100 g
of which sugars / de los cuales azúcares	42,4	g/100 g
PROTEINS / PROTEÍNAS	11,43	g/100 g
DIETARY FIBRE / FIBRA ALIMENTARIA	3,9	g/100 g
SALT / SAL	0,37	g/100 g
POWER VALUE / VALOR ENERGETICO	368,01	kcal/100 g
	1554,73	kJ/100 g
Calcium / Calcio	111	mg/kg
Cholesterol / Colesterol	0	mg/ 100 g
Iron / Hierro	11,1	mg/ kg

17. – 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 ESB3051



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



 la pastora 1945 pimentón puro 100% pure paprika	DATA SHEET WHOLE SPANISH SAFFRON “SELECTO”	<i>Código:</i>	F-047
	Boxes 0.5 g	<i>Review / Revisión:</i>	1
	FICHA TÉCNICA AZAFRÁN HEBRA ESPAÑOL “SELECTO”	<i>Date / Fecha</i>	24/08/2021
	Cajas 0.5 g		

18. – PACKAGING DETAILS / FICHA LOGÍSTICA

PRODUCT PRODUCTO	PACKAGING ENVASE	CÓDIGO EAN ENVASE (EAN 13)	UNITS PER BOX ENVASES POR CAJA	CÓDIGO EAN CAJA (EAN 14)
WHOLE SPANISH SAFFRON - SELECTO AZAFRÁN ESPAÑOL HEBRA - SELECTO	BOX 0,5 GR CAJA 0,5 GR	8436548951030	CASES OF 12 OR 48 UNITS ESTUCHES DE 12 O 48 UN	CASE ESTUCHE 12 UN: 18436548951037 CASE ESTUCHE 48 UN: 28436548951034

SIZE AND WEIGHT WHOLE SAFFRON BOXES AND CASES MEDIDAS Y PESOS DE CAJITAS Y ESTUCHES

PLASTIC BOXES CAJAS DE PLÁSTICO	LONG LARGO mm	WIDE ANCHO mm	HIGH ALTO mm	WEIGHT PESO gr
0,5 GR	55	36	14	10
CASES ESTUCHES	LONG LARGO mm	WIDE ANCHO mm	HIGH ALTO mm	WEIGHT PESO gr
12 DE 1 GR O 12 DE 0,5 GR	114	77	45	135 / 129

Fdo: Juan Fº Carrillo
Responsable de Calidad



1945
la pastora
pimentón puro 100% pure paprika



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

