

	DATA SHEET DROPS PEPPERS TIN 1 Kg FICHA TÉCNICA PIMIENTO LÁGRIMA LATA 1 Kg		Código:	F-057
			Review / Revisión:	1
			Date / Fecha	03/09/2021

1. – DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN.

These canned peppers are obtained from the fruits Capsicum Chinense, packed in containers with liquid and properly heat-treated, resulting in a commercially sterile product.

DESCRIPCIÓN → Las conservas de este tipo de pimientos son las obtenidas a partir de los frutos Capsicum Chinense, envasados en recipientes con líquido de gobierno, y tratados convenientemente por calor, resultando un producto comercialmente estéril.



2. – ORIGIN / ORIGEN.

Made in Spain. The primary ingredient, drop pepper, comes from outside the EU.
Fabricado en España. El ingrediente primario, pimiento lágrima, proviene de fuera de la UE.

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

Drop pepper, water, vinegar, sugar, salt, antioxidant: ascorbic acid and hardener: calcium chloride.
Pimiento lágrima, agua, vinagre, azúcar, sal, antioxidante: ácido ascórbico y endurecedor: cloruro cálcico.

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

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS	
pH	3,2-3,9
% Brix	14-19 °
% ACIDITY ACIDEZ	1,1±0,2
CONSISTENCY CONSISTENCIA	80% FIRM FIRME EN UN 80%
PESTICIDES 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. 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
HEAVY METALS METALES PESADOS	According to Regulation 1881/2006 Contaminants Conforme al Reglamento 1881/2006 Contaminantes

 la pastora 1945 pimentón puro 100% pure paprika	DATA SHEET DROPS PEPPERS TIN 1 Kg FICHA TÉCNICA PIMIENTO LÁGRIMA LATA 1 Kg	Código:	F-057
		Review / Revisión:	1
		Date / Fecha	03/09/2021

4.2 – ORGANOLEPTIC PROPERTIES / PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	
SMELL OLOR	Normal (no strange or altered odours) Normal (sin olores extraños o alterados)
TASTE SABOR	Typical canned drops peppers Tipo de pimientos lagrima en conserva
COLOUR COLOR	Characteristic red Rojo característico

5. – MICROBIOLOGICAL PROPERTIES / PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Sterilized product, with technical or industrial sterilization (C.A. Español Cap. V, Apdo. 2.05.07).

Microbiological standards adopted (Based in Norma AFNOR NF V 08-408):

A stability control is performed: 7 days product incubation at 37°C and 55°C based on the AFNOR NF V08-408. The product is considered stable when meets the following:

- No package deformation after incubation period.
- Lack of smell, appearance and texture changes of the product compared with the control sample.
- Difference of pH < 0,5 units in relation to the control sample.

Producto esterilizado, con esterilización técnica o industrial (C.A. Español Cap. V, Apdo. 2.05.07).

Standares Microbiológicos adoptados (Basado en Norma AFNOR NF V 08-408):

Se lleva a cabo un control de estabilidad: Incubación del producto 7 días a 37 °C basado en la norma AFNOR NF V08-408. El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del período de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH < 0,5 unidades en relación al testigo.

6. – PACKAGING / ENVASES

Tin with Differential electrolytic tinplate pots in 3 pieces, with electrolytically welded body. Body with white interior varnish (bpani porcelain) and exterior with no varnish. Lid with white varnish inside (bpani porcelain) and epoxyphenol varnish outside.

Botes de hojalata electrolítica diferencial en 3 piezas, con el cuerpo soldado electrolíticamente. Cuerpo con barniz interior blanco (porcelana bpani) y exterior con ausencia de barniz. Tapa con barniz interior blanco (porcelana bpani) y barniz exterior epoxifenol.

7. – CONSERVATION METHOD / METODO DE CONSERVACIÓN

Pasteurised preserved product

Producto conservado mediante pasterización.

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

Transport: transport special conditions are not required.

Storage conditions: store in a dry and cool place.

Shelf-life: 5 years from the manufacture date under normal storage conditions.

Transporte: no requieren condiciones especiales de transporte.

Almacenamiento: conservar en un lugar fresco y seco.

Vida útil: 5 años desde la fecha de fabricación en condiciones normales.

Shelf life: 60 months from date of packaging / Vida útil: 60 meses desde la fecha de envasado.

 la pastora 1945 pimentón puro 100% pure paprika	DATA SHEET DROPS PEPPERS TIN 1 Kg FICHA TÉCNICA PIMIENTO LÁGRIMA LATA 1 Kg	Código:	F-057
		Review / Revisión:	1
		Date / Fecha	03/09/2021

9. – CODED / CODIFICADO

It is coded with the day of production according to the format L day-month-year being the batch of the product.

Se codifica con el día de producción según el formato L día-mes-año siendo este el lote del producto

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 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)		X	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		X

 la pastora 1945 pimentón puro 100% pure paprika		DATA SHEET DROPS PEPPERS TIN 1 Kg FICHA TÉCNICA PIMIENTO LÁGRIMA LATA 1 Kg			Código: F-057
					Review / Revisión: 1
					Date / Fecha: 03/09/2021
		anteriores			
Peanuts and peanut products / Cacahuètes y productos a base de cacahuètes			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 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.**

Format Formato	Capacity Capacidad (ml)	Net Weight Peso Neto (gr)	Net drained weight PNE (gr)
Tin 1 kg Lata de 1 Kg	850	793	325

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.

 la pastora 1945 pimentón puro 100% pure paprika	DATA SHEET DROPS PEPPERS TIN 1 Kg FICHA TÉCNICA PIMIENTO LÁGRIMA LATA 1 Kg		Código:	F-057
			Review / Revisión:	1
			Date / Fecha	03/09/2021

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

	QUANTITY / CANTIDAD	UNIT / UNIDAD
FATS / GRASAS	0,4	g/100 g
of which saturated fat / de las cuales grasas saturadas	0	g/100 g
CARBOHYDRATES / HIDRATOS DE CARBONO	15,6	g/100 g
of which sugars / de los cuales azúcares	11,6	g/100 g
PROTEINS / PROTEÍNAS	1,2	g/100 g
DIETARY FIBRE / FIBRA	1,27	g/100 g
SALT / SAL	1,7	g/100 g
POWER VALUE / VALOR ENERGETICO	73	kcal/100 g
	306	kJ/100 g

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
DROP PEPPER LÁGRIMAS DE PIMIENTO	50200100000		CAN LATA: Long Largo 99 cm Wide Ancho 99 cm High Alto 119 mm Net weight Peso neto 793 gr Gross weight Peso bruto 960 gr Drained weight Peso escurrido 325 gr Volume Volúmen 0.0011663 m3 TRAY 12 UNITS BANDEJA 12 UNIDADES: Long Largo 305 mm Wide Ancho 189 mm High Alto 108 mm Gross weight Peso bruto 11,46 kg Volume Volúmen 0,003855 m3 EURO PALET (120 X 80 cm)



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



	DATA SHEET DROPS PEPPERS TIN 1 Kg FICHA TÉCNICA PIMIENTO LÁGRIMA LATA 1 Kg		Código:	F-057
			Review / Revisión:	1
			Date / Fecha	03/09/2021
			Long Largo 120 cm Wide Ancho 80 cm High Alto 120 cm Weight Peso 831 kg Volume Volúmen 1,152 m3 Boxes per layer Cajas por capa 6 Layers per palet Capas por palé 12 Boxes per palet Cajas por palé 72 Jars per palet Latas por palé 864 EXPORT PALET (120 x 100 cm) Long Largo 120 cm Wide Ancho 100 cm High Alto 120 cm Weight Peso XX kg Volume Volúmen XX m3 Boxes per layer Cajas por capa XX Layers per palet Capas por palé XX Boxes per palet Cajas por palé XX Jars per palet Latas por palé XX	

Fdo: Juan F° Carrillo
Responsable de Calidad



la pastora 1945
pimentón puro 100% pure paprika



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

