 la pastora 1945 pimentón puro 100% pure paprika	DATA SHEET SPICY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING FICHA TÉCNICA ADEREZO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.PICANTE	Código:	F-092
		Review / Revisión:	0
		Date / Fecha	10/08/2022

1. – DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN.

Seasoning based on virgin olive oil arbequina variety with natural spicy aroma and spices. Oil obtained only from the fruit of the olive tree (*Olea europea* Hoffm. and Link), only by mechanical or other physical means, under particularly thermal conditions, which do not lead to alteration of the oil, which has not undergone any treatment other than washing, decantation, centrifugation and filtration, the organoleptic characteristics of which are beyond reproach.

Condimento a base de aceite de oliva virgen variedad arbequina con aroma natural picante y especias. Aceite procedente únicamente del fruto del olivo (*Olea europea* Hoffm. y Link), únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos, en condiciones especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado, cuyas características organolépticas sean irreprochables.

2. – ORIGIN / ORIGEN.

Spain
España



3. – EXPECTED USE / USO PREVISTO

Specific for the end consumer, ideal for enriching dishes. This product has been developed to be used as a condiment, preferably raw (or cooked at very low temperature).

Específico para consumidor final, ideal para enriquecer los platos. Este producto ha sido desarrollado para ser utilizado como condimento, preferentemente en crudo (o cocinado a muy baja temperatura).


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

4.1 – COMPOSITION / COMPOSICIÓN

Extra virgin olive oil 99,9%, natural spicy flavouring and spices 0.1 %
Aceite de oliva virgen extra 99,9%, aroma natural picante y especias 0.1%.

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

PHYSICAL & CHEMICAL STANDARDS PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS	
Acidez (% ácido oleico) 0,08 Máx.	Residuos de jabón: negativo.
Índice peróxidos 20 meqO ₂ /kg Máx.	Prueba de Bellier-Marcille: negativa.
Absorbancias: K270 0,25 Máx.	Prueba de Vizern: negativa.
K232: 2,6 Máx. Delta K: 0,01 Máx.	Índice de saponificación: 184-196
Humedad y materias volátiles: 0,1 % Máx.	Estigmastadienos (mg/kg): 0,05 Máx.
Impurezas insolubles en éter de petróleo: 0,1 % Máx.	Prueba de tetrabromuros: negativa.
Índice de Bellier (método ácido acético): 17°C Máx.	Ceras: 150 Máx.
Índice de refracción: 1,4677-1,4706	Índice de yodo (método Hanus): 75-90
Diferencia ECN42 (HPLC) y ECN42 (teórico): 0,2 Máx.	Materia insaponificable (g/kg): 15 Máx.
Ethyl ester (mg/kg): < 30.	

 la pastora 1945 pimentón puro 100% pure paprika	DATA SHEET SPICY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING FICHA TÉCNICA ADEREZO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.PICANTE	Código:	F-092
		Review / Revisión:	0
		Date / Fecha	10/08/2022

Fatty acids composition (%) Composición ácidos grasos (%)	
C14:0 Mirístico: 0,03 máx.	C18:2 Linoleico: 2,5 – 21
C16:0 Palmítico: 7,5 - 20	C18:3 Linolenico: 1 máx.
C16:1 Palmitoleico: 0,3 - 3,5	C20:0 Araquídico: 0,6 máx.
C17:0 Margárico: 0,4 máx.	C20:1 Eicosenoico: 0,5 máx.
C17:1 Margaroleico: 0,6 máx.	C22:0 Behénico: 0,2 máx.
C18:0 Esteárico: 0,5 - 5	C24:0 Lignocérico: 0,2 máx.
C18:1 Oleico: 55 - 83	
Suma isómeros transoleicos: 0,05 máx.	
Suma isómeros translinoleicos y translinolénicos: 0,05 máx.	

Composition of sterol fraction (%) Composición de la fracción de esteroides (%)	
Colesterol: 0,5 máx.	β-sitosterol: 93,0 min.
Brasicasterol: 0,1 máx.	Delta-7-estigmastenol: 0,5 máx.
Campesterol: 4 máx.	Esteroides totales (mg/kg): 1000 min.
Estigmasterol: < Campesterol	Eritrodol y uvaol: 4,5 máx.

4.2 – ORGANOLEPTIC PROPERTIES / **PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS**

ORGANOLEPTIC PROPERTIES PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	
COLOUR COLOR	light slightly reddish clear at 20° C +/- 2° claro levemente rojizo a 20° C +/- 2°
AROMA SMELL	aromas of the aroma provided aromas de la fragancia proporcionada
SABOR TASTE	Slightly spicy flavour Ligeramente picante

5. – PACKAGING / **ENVASES**

500 ml glass bottle with non-refillable cap.
 Botella de vidrio de 500 ml con tapón irrellenable.

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

Store in a cool and dry place and room temperature.
 Conservar en un lugar fresco y seco y a temperatura ambiente.

Shelf life: 24 months from date of packaging / Vida útil: 24 meses desde la fecha de envasado.

7. – 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.

8. – 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 / 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

 la pastora 1945 pimentón puro 100% pure paprika	DATA SHEET SPICY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING FICHA TÉCNICA ADEREZO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.PICANTE				Código:	F-092
					Review / Revisión:	0
					Date / Fecha	10/08/2022
	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

9. – FORMATS / FORMATOS.

Format Formato	Capacity Capacidad (ml)	Net content Contenido Neto (ml)
Glass bottle Botella de vidrio	500	500

10. – 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

11. – 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.

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



 la pastora 1945 pimentónpuro100%purepaprika	DATA SHEET SPICY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING FICHA TÉCNICA ADEREZO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.PICANTE		Código: F-092
			Review / Revisión: 0
			Date / Fecha: 10/08/2022

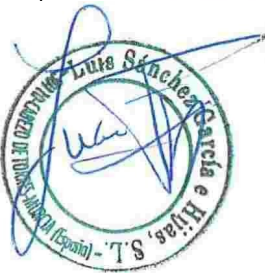
	QUANTITY / CANTIDAD	UNIT / UNIDAD
FATS / GRASAS	96,2	g/100 g
of which saturated fat / de las cuales grasas saturadas	12,5	g/100 g
CARBOHYDRATES / HIDRATOS DE CARBONO	0	g/100 g
of which sugars / de los cuales azucares	0	g/100 g
PROTEINS / PROTEINAS	0	g/100 g
SALT / SAL	0	g/100 g
POWER VALUE / VALOR ENERGETICO	823	kcal/100 g
	3382	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

Fdo: Juan F° Carrillo
 Responsable de Calidad





 1945
la pastora
 pimentónpuro100%purepaprika



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

