



la pastora¹⁹⁴⁵
pimentón puro 100% pure paprika

NATURAL HOT PAPRIKA POWDER
PIMENTÓN PICANTE NATURAL

Código: F-003

Review /
Revisión: 5

Date / Fecha 12/02/2025

1. – DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN.

Product obtained from the grinding of ripe, healthy, clean dry peppers, Capsicum Annuum and Capsicum Frutescens varieties.
Producto obtenido de la molturación de los frutos maduros, sanos, limpios y secos de pimientos de las variedades Capsicum Annuum y Capsicum Frutescens.

2. – ORIGIN / ORIGEN.

EU and outside EU
UE y fuera de UE

3. – EXPECTED USE / USO PREVISTO

Food industry specific.
Específico de industria alimentaria.

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

4.1 – COMPOSITION / COMPOSICIÓN

100 % hot paprika powder
100 % Pimentón picante

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

PHYSICAL & CHEMICAL STANDARDS PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS	
ASTA COLOUR	red gold ≥ 140 astas, essence between 100-140 astas, special between 60-100 astas. Upon customer's request oro rojo ≥ 140 astas, esencia entre 100-140 astas, especial 60-100 astas. A petición del cliente
POWER SPICING PODER PICANTE	According to customer's request Según petición del cliente
MOISTURE HUMEDAD	<10 %
TOTAL ASH CENIZAS TOTALES	<8 %
ACID INS ASHES CENIZAS INSOLUBLES	<1 %
AFLATOXINE AFLATOXINAS	B1 max 5 ppb B1+B2+G1+G2 max 10 ppb
OCHRATOXINE A OCHRATOXINA A	<20 ppb
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 (EU) 2023/915 Contaminants Conforme al Reglamento 2023/915 Contaminantes

	NATURAL HOT PAPRIKA POWDER PIMENTÓN PICANTE NATURAL	Código:	F-003
		Review / Revisión:	5
		Date / Fecha	12/02/2025

4.2 – SENSORIAL PROPERTIES / PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	
COLOUR COLOR	Red Rojo
SMELL OLOR	Characteristic of hot paprika Característico de pimentón picante
TASTE SABOR	Spicy picante
CONSISTENCY CONSISTENCIA	Powder Polvo

5. – MICROBIOLOGICAL PROPERTIES / PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

BACTERIOLOGICAL STANDARDS PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS	
SALMONELLA SALMONELA	Absence in 25 g Ausencia en 25 g
LISTERIA MONOCITOGENES	Absence in 25 g Ausencia en 25 g
E. COLI	<100 ufc/g

6. – PACKAGING / ENVASES

Polypropylene raffia bags with blue LDPE internal bag suitable for food use.

Sacos de rafia de polipropileno con bolsa interior de LDPE azul aptos para uso alimentario.

Aluminium bags, consisting of an outer layer of Pet met polyester foil metallised with aluminium powder and an inner layer of low density polyethylene LDPE.

Bolsas de aluminio, formadas por una capa exterior de PET met una lámina de poliéster metalizada con polvo de aluminio y una capa interna de polietileno de baja densidad PEBD.

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.

This product should be stored at room temperature, in a dry area away from light. Este producto se debe de almacenar a temperatura ambiente, en una zona seca alejada de la luz.

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 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.

	NATURAL HOT PAPRIKA POWDER PIMENTÓN PICANTE NATURAL	Código:	F-003
		Review / Revisión:	5
		Date / Fecha	12/02/2025


10. – APPLICABLE LEGISLATION AMONG OTHERS / LEGISLACIÓN APLICABLE ENTRE OTRAS

- **Commission Regulation 2023/915 of 25 April 2023** setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs / **Reglamento 2023/915, de 25 de Abril de 2023, 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
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

	NATURAL HOT PAPRIKA POWDER PIMENTÓN PICANTE NATURAL				Código:	F-003
					Review / Revisión:	5
					Date / Fecha	12/02/2025
Nuts and dried fruit / Frutos de cáscara	Almonds / <i>Almendras</i>		X		X	
	Hazelnuts / <i>Avellanas</i>		X		X	
	Walnuts / <i>Nueces</i>		X		X	
	Cashew nuts / <i>Anacardos</i>		X		X	
	Pacana		X		X	
	Chestnuts from Pará / <i>Castañas de Pará</i>		X		X	
	Pistacho		X		X	
	Macadamia walnuts / <i>Nueces de macadamia</i>		X		X	
	Australian walnuts / <i>Nueces de Australia</i>		X		X	
	Derived products of the above / <i>Productos derivados de los anteriores</i>		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		

12. – FORMATS / FORMATOS.

25 kg sacks / *Sacos de 25 kg*

1 kg and 5 kg aluminium bags / *Bolsas de aluminio de 1 kg y 5 kg*

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.

	NATURAL HOT PAPRIKA POWDER PIMENTÓN PICANTE NATURAL	Código:	F-003
		Review / Revisión:	5
		Date / Fecha	12/02/2025

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

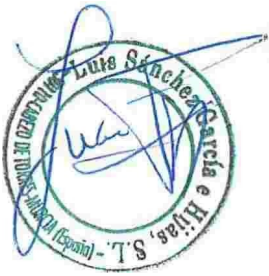
	QUANTITY / CANTIDAD	UNIT /UNIDAD
FATS / GRASAS	12,9	g/100 g
of which saturated fat / de las cuales grasas saturadas	2	g/100 g
CARBOHYDRATES / HIDRATOS DE CARBONO	27,8	g/100 g
of which sugars / de los cuales azucres	17	g/100 g
PROTEINS / PROTEINAS	14,5	g/100 g
DIETARY FIBRE / FIBRA ALIMENTARIA	30,3	g/100 g
SALT / SAL	0,07	g/100 g
POWER VALUE / VALOR ENERGETICO	346	kcal/100 g
	1447,7	kJ/100 g
Calcium / Calcio	1605	mg/kg
Cholesterol / Colesterol	0	mg/ 100 g
Iron / Hierro	229	mg/ kg
Potassium / Potasio	24020	mg/ kg
Sodium / Sodio	529	mg/ kg
Vitamin D / Vitamina D	<30	IU/100 g

Source: own analysis and BEDCA database. / Fuente análisis propios y base de datos BEDCA

pimentónpuro100%purepaprika

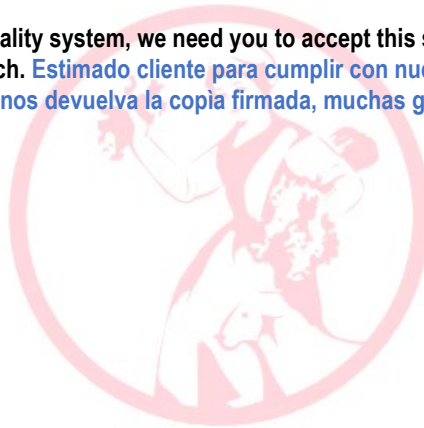
	NATURAL HOT PAPRIKA POWDER PIMENTÓN PICANTE NATURAL	Código:	F-003
		Review / Revisión:	5
		Date / Fecha	12/02/2025

Fdo: Juan F° Carrillo
Responsable de Calidad



Dear customer, in accordance with our quality system, we need you to accept this specification with your signature and return the signed copy to us, thank you very much. **Estimado cliente para cumplir con nuestro sistema de calidad necesitamos que acepte esta especificación con su firma y nos devuelva la copia firmada, muchas gracias**

Customer / **Cliente:**
Date / **Fecha:**
Signed by / **Firmado por:**
Company position / **Cargo en la empresa:**
Stamp / **Sello:**



1945
la pastora
 pimentónpuro100%purepaprika