	WHOLE SPANISH BALL PEPPER “ÑORA” ÑORA ENTERA DULCE NATURAL	Código:	F-031
		Review / Revisión:	4
		Date / Fecha	13/06/2023

1. – DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN.

Product obtained from the whole, ripe, ripe, healthy, clean and dried fruits of the Capsicum Annuum variety of peppers.(Ball pepper Ñora)

Producto obtenido de frutos enteros , maduros, sanos, limpios y secos de pimientos de la variedad Capsicum Annuum.(pimiento bola Ñora)

2. – ORIGIN / ORIGEN.

Spain
España

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 % paprika powder

100 % Pimentón

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

PHYSICAL & CHEMICAL STANDARDS PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS	
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

4.2 – SENSORIAL PROPERTIES / PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

 la pastora 1945 pimentón puro 100% pure paprika	WHOLE SPANISH BALL PEPPER “ÑORA” ÑORA ENTERA DULCE NATURAL	Código:	F-031
		Review / Revisión:	4
		Date / Fecha	13/06/2023
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS			
COLOUR COLOR	Red Rojo		
SMELL OLOR	Characteristic of ñora pepper Característico de ñora		
TASTE SABOR	Sweet Dulce		
CONSISTENCY CONSISTENCIA	Whole Entera		

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

. Cardboard boxes / cajas de catón

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.

In a dry warehouse suitable for the storage of food products (optimal 6-10°C, <60% humidity), kept out from direct sunlight and free from contaminations risks.

En lugar seco apropiado para el almacenamiento de alimentos (condiciones óptimas 6-10°C, <60% humedad), no expuesto a la luz solar o riesgos de contaminación.

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 YYXXXXX 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 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)	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 <small>pimentón puro 100% pure paprika</small>	WHOLE SPANISH BALL PEPPER “ÑORA” ÑORA ENTERA DULCE NATURAL				Código:	F-031
					Review / Revisión:	4
					Date / Fecha	13/06/2023
	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

12. – FORMATS / FORMATOS.

Variable weight cardboard boxes / Cajas de catón peso variable

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	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



la pastora 1945
pimentón puro 100% pure paprika

WHOLE SPANISH BALL PEPPER “ÑORA”
ÑORA ENTERA DULCE NATURAL

Código: F-031

Review /
Revisión: 4

Date / Fecha: 13/06/2023

of which sugars / de los cuales azúcares	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

Fdo: Juan Fº 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**

pimentón puro 100% pure paprika

Customer / Cliente:

Date / Fecha:

Signed by / Firmado por:

Company position / Cargo en la empresa:

Stamp / Sello: