SPECIFICATION SHEET
FICHA TÉCNICA

la pastora 1945
pimentónpuro100%purepaprika

LUIS SÁNCHEZ GARCÍA E HIJAS, S.L. • CIF/VAT B-30514236 • Registro Mercantil de Murcia, tomo MU-1175, Folio 42, Hoja MU-21587, Inscr. 2ª, MU-11-11-96

PRODUCT PRODUCTO → **CHILI FLAKES • NATURAL HOJILLA DE CAYENA NATURAL**
Capsicum Frutescens

DESCRIPTION → Product obtained from the crushing of ripe, healthy, clean dry peppers, Capsicum Frutescens variety.

DESCRIPCIÓN → Producto obtenido de la trituración de los frutos maduros, sanos, limpios y secos de pimientos de la variedad Capsicum Frutescens.

PHYSICAL & CHEMICAL STANDARDS PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS		METHOD MÉTODO
MOISTURE HUMEDAD	<10 %	DEAN STARK
TOTAL ASH CENIZAS TOTALES	<8 %	Asta 3.0
ACID INS ASHES CENIZAS INSOLUBLES	<1 %	Asta 4.0
AFLATOXINE AFLATOXINAS	B1 max 5 ppb B1+B2+G1+G2 max 10 ppb	Asta 24.2
OCHRATOXINE A OCRATOXINA A	<20 ppb	HPLC
PESTICIDES	In compliance with current EU law	•
PESTICIDAS	Conforme a la legislación vigente de la Unión Europea	GC-MS/MS
ADITIVES ADITIVOS	Free → **100% pure** Ausencia → **100% puro**	HPLC-DAD

BACTERIOLOGICAL STANDARDS PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS		METHOD MÉTODO
SALMONELLA SALMONELA	Negative 25 g	Salmonella rapid test
STAPHYLOCOCUS AUREUS	$<10^2$ ufc/g	Rto Placa
BACILUS CEREUS	$<10^4$ ufc/g	Rto Placa
E. COLI	$<10^4$ ufc/g	Rto Placa
SULFIT. R. CLOSTRIDIA	$<10^4$ ufc/g	Rto Placa
MOULDS & YEAST MOHOS Y LEVADURAS	$<10^5$ ufc/g	Rto Placa

STORAGE → In a dry warehouse suitable for the storage of food products (optimal 6-10ºC, <60% humidity), kept out from direct sunlight and free from contaminations risks. The packing material complies with regulation for food contact.

We herewith certify that our product is pure, non sterilized, non irradiated, free of GMO, and does not contain dyestuff as Sudan I,II,III & IV, Bixine, Sudan Orange G, Sudanred 7B, Rhodamine B, Orange II, Parared or oleoresin spent.

CONSERVACIÓN → En lugar seco apropiado para el almacenamiento de alimentos (condiciones óptimas 6-10ºC, <60% humedad), no expuesto a la luz solar o riesgos de contaminación. El material de embalaje cumple con la legislación vigente para contacto con alimentos.

Certificamos que las presentes especificaciones corresponden a un producto puro, no esterilizado ni irradiado, libre de OGM, que no contiene colorantes como Sudan I, II, III & IV, bixina, Sudan Orange, Sudanred 7B, Rhodamine B, Orange II, Parared o residuos de oleorresina.

LISTA DE ALÉRGENOS / ALLERGEN LIST CERTIFICATE + presence/presencia *** - absence/ausencia					
Amaranth (E 123)	-	Crustacean & mollusc / marisco	-	Pulses / legumbres	-
Azo dyes / colorantes azoicos	-	Fish / pescado	-	Rye / centeno	-
Azorubin (E 122)	-	Fructose / fructosa	-	Saccharose / sacarosa	-
Beef / ternera	-	Glutamat/o / MSG (E 621)	-	Sesame / sésamo	-
Benzoic/o acid/o (E 210-E 213)	-	Gluten	-	Sesame oil / esencia de sésamo	-
BHA-BHT (E 320–E 321)	-	GMO / OGM	-	Sorbic/o acid/o (E 200-E 203)	-
Carrot / zanahoria	-	Lactose / lactosa	-	Soy lecithin / lecitina de soja	-
Cattle derivates / derivados de vacuno	-	Lupin/o	-	Soy oil / aceite de soja	-
Celery / apio	-	Milk-whey protein / proteína suero de leche	-	Soy protein / proteína de soja	-
Celery oleoresin / esencia de apio	-	Mustard / Mostaza	-	Sulfit/o (E 220–E 227)	-
Chicken's egg / huevo de gallina	-	Nuts / nueces	-	Sunsetyellow (E 110) Crepúsculo amarillo	-
Cinnamon / canela	-	Peanuts / avellanas	-	Tartrazin/a (E 102)	-
Cochenille red A (E 124) / cochinilla	-	Pig derivates / derivados de porcino	-	Umbelliferae / umbelíferas	-
Cocoa / Cacao	-	Pork / porcino	-	Vanilla / vainilla	-
Coriander / cilantro	-	Poultry / aviar	-	Wheat / trigo	-
Corn / maíz	-	Poultry derivates / derivados de aviar	-	Yeast / levaduras	-

Quality Management Control de Calidad

la pastora 1945
T. +34 968 30 77 95
C.I.F.: B-30514236

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