



**la pastora** 1945  
pimentón puro 100% pure paprika

PRODUCT PRODUCTO → DROP PEPPERS PIMIENTOS LÁGRIMA

DESCRIPTION → 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.



<p><b>INGREDIENTS</b> <b>INGREDIENTES</b></p>	<p>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.</p>																			
<p><b>PHYSICAL AND CHEMICAL SPECIFICATIONS</b> <b>ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS</b></p>	<p>General characteristics are established according to the customer's specifications. During production product per batch should be analyzed. Se establecen unas características generales de acuerdo a las especificaciones demandadas por el cliente. Durante la producción, deberá analizarse un mínimo de 1 muestra de producto final por lote:</p>																			
<p><b>CORRECT VALUES</b> <b>VALORES Y RANGOS ACEPTADOS</b></p>	<p><b>STANDARD PARÁMETRO</b></p>	<p><b>VALUE VALOR</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Scent Olor</td> <td>Normal (no strange odors or altered) Normal (sin olores extraños o alterados)</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Typical Característico</td> </tr> <tr> <td>Touch Textura</td> <td>Uniform Uniforme</td> </tr> <tr> <td>Flavour Sabor</td> <td>Typical Característico</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3,3 - 4,0</td> </tr> <tr> <td>Cloudiness Turbiedad</td> <td>≥2</td> </tr> <tr> <td>Consistency Consistencia</td> <td>Firm consistency 80% Firme en un 80%</td> </tr> <tr> <td>°Brix</td> <td>14 - 18</td> </tr> <tr> <td>% Acidity %Acidez</td> <td>1,1 +/- 0,2</td> </tr> </table>	Scent Olor	Normal (no strange odors or altered) Normal (sin olores extraños o alterados)	Color	Typical Característico	Touch Textura	Uniform Uniforme	Flavour Sabor	Typical Característico	pH	3,3 - 4,0	Cloudiness Turbiedad	≥2	Consistency Consistencia	Firm consistency 80% Firme en un 80%	°Brix	14 - 18	% Acidity %Acidez	1,1 +/- 0,2
Scent Olor	Normal (no strange odors or altered) Normal (sin olores extraños o alterados)																			
Color	Typical Característico																			
Touch Textura	Uniform Uniforme																			
Flavour Sabor	Typical Característico																			
pH	3,3 - 4,0																			
Cloudiness Turbiedad	≥2																			
Consistency Consistencia	Firm consistency 80% Firme en un 80%																			
°Brix	14 - 18																			
% Acidity %Acidez	1,1 +/- 0,2																			
<p><b>MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS</b> <b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b></p>	<p>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): <b>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:</b> a) No package deformation after incubation period. b) Lack of smell, appearance and texture changes of the product compared with the control sample. c) Difference of pH&lt;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): <b>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:</b> a) Ausencia de deformación del envase después del período de incubación. b) Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo. c) Diferencia de pH &lt; 0,5 unidades en relación al testigo.</p>																			

<b>NUTRITIONAL INFO (VALUES PER 100 GR OF PRODUCT)</b> <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL (VALORES MEDIOS POR 100 GR DE PRODUCTO)</b>	Energy value (KJ / Kcal) Valor energético (Kjul / Kcal)	28,6 / 119,54			
	Total fat (g) Grasas (g)	0,4			
	<i>Of which saturated fat (g) De las cuales saturadas (g)</i>	0			
	<i>Of which trans fat (g) De las cuales ácidos grasos (g)</i>	0			
	Total carbohydrates (g) Hidratos de carbono (g)	7,6			
	<i>Of which sugar (g) De los cuales azúcares (g)</i>	4,2			
	Alimentary fiber (g) Fibra alimentaria (g)	1,27			
	Proteins (g) Proteínas (g)	1,2			
Salt (g) Sal (g)	1,6				
<i>Sodium (g) Sodio (g)</i>	0,6				
<b>TRANSPORT, STORAGE CONDITIONS AND SHELF-LIFE</b> <b>TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL</b>	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.				
<b>LABELLING ETIQUETADO</b>	All packages are labeled according to the information required by the specific legislation in force (RD. 1334/1999 and subsequent modifications).  Todos los envases presentan etiquetas en las que consta la información exigida por la normativa específica vigente (RD.1334/1999 y sus modificaciones posteriores).				
<b>RECOMMENDED USE</b> <b>RECOMENDACIONES DE USO</b>	No populations groups of excluded consumers. It is not advisable to give canned food to babies under 1 year. After opening, keep refrigerated and consume within 5 days. No hay grupos de población excluidos del consumo. No es aconsejable dar conservas a los bebés menores de un año. Una vez abierto mantener en frío y consumir antes de 5 días.				
<b>ALLERGENS ALÉRGENOS</b>	<b>ALLERGENS INCLUDED IN ANNEX OF DIRECTIVE 2000/13/CE</b> <b>ALÉRGENOS INCLUIDOS EN EL ANEXO DE LA DIRECTIVA 2000/13/CE</b>	<b>CONTAINED IN THE PRODUCT</b> <b>CONTENIDO EN EL PRODUCTO</b>	<b>CHANCES OF FINDING TRACES IN THE PRODUCT</b> <b>POSIBILIDAD DE ENCONTRAR TRAZAS EN EL PRODUCTO</b>		
		<b>SÍ YES</b>	<b>NO</b>	<b>SÍ YES</b>	<b>NO</b>
	Cereals containing gluten and products thereof Cereales con gluten y derivados		X		X
	Crustaceans and products thereof Crustáceos y derivados		X		X
	Eggs and products thereof Huevos y derivados		X		X
	Fish and products thereof Pescado y productos derivados		X		X
	Peanuts and products thereof Cacahuets y derivados		X		X
	Soy beans and products thereof Soja y derivados		X		X
	Milk and products thereof (including lactose) Leche y derivados (incluido lactosa)		X		X
	Nuts and products thereof Frutos de cáscara y derivados		X		X
	Celery and products thereof Apio y derivados		X		X
	Mustard and products thereof Mostaza y derivados		X		X
	Sesame seeds and products thereof Semillas de sésamos y derivados		X		X
	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO <sub>2</sub> Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10mg/Kg)		X		X
	Lupin and products thereof Altramuces y derivados		X		X
Molluscs and products thereof Moluscos y derivados		X		X	

<b>RADIATION RADIACIONES</b>	The product has not been irradiated. <b>El producto no ha sido irradiado.</b>												
<b>GMO OGM</b>	<p>This product is not within the scope of EC Regulation 1829/2003 (food and feed GMOs). The product does not contain GMO, is not produced from GMOs and does not contain ingredients produced from GMOs. Therefore, the product is not subjected to the specific requirements of labeling laid down in that regulation.</p> <p><b>Este producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento CE 1829/2003 (alimentos y piensos OGM). Es decir, no contiene ni está compuesto por OGM, ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM. Por tanto; no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.</b></p>												
<b>POLLUTANTS SUSTANCIAS CONTAMINANTES</b>	<p>This product complies with the provisions of maximum levels for certain contaminants in foodstuffs, according to Regulation 1881/2006 and subsequent amendments (Regulation 420/2001 and Regulation 629/2008). Also complies with the Spanish decree 2420/1978 about technical-health regulations for the production and sale of vegetables.</p> <p><b>El producto cumple con lo establecido en el “Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios” y sus posteriores modificaciones “Reglamento 420/2001 y 629/2008”. También cumple con el “Real Decreto 2420/1978, por el que se aprueba la reglamentación técnica-sanitaria para la elaboración y venta de las vegetales”.</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th><b>Pollutant Contaminante</b></th> <th><b>Maximum content Contenido máximo</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lead Plomo</td> <td>0,10 mg/Kg</td> </tr> <tr> <td>Cadmium Cadmio</td> <td>0,05 mg/Kg</td> </tr> <tr> <td>Tin (inorganic) Estaño (inorgánico)</td> <td>200 mg/Kg</td> </tr> <tr> <td>Copper Cobre</td> <td>10 mg/Kg</td> </tr> <tr> <td>Arsenic Arsénico</td> <td>1 mg/Kg</td> </tr> </tbody> </table>	<b>Pollutant Contaminante</b>	<b>Maximum content Contenido máximo</b>	Lead Plomo	0,10 mg/Kg	Cadmium Cadmio	0,05 mg/Kg	Tin (inorganic) Estaño (inorgánico)	200 mg/Kg	Copper Cobre	10 mg/Kg	Arsenic Arsénico	1 mg/Kg
<b>Pollutant Contaminante</b>	<b>Maximum content Contenido máximo</b>												
Lead Plomo	0,10 mg/Kg												
Cadmium Cadmio	0,05 mg/Kg												
Tin (inorganic) Estaño (inorgánico)	200 mg/Kg												
Copper Cobre	10 mg/Kg												
Arsenic Arsénico	1 mg/Kg												
<b>ORIGIN OF INGREDIENTS ORIGEN DE LOS INGREDIENTES</b>	<p>The origin of the ingredients varies depending on demand, availability, quality and season. <b>El origen de los ingredientes es variado dependiendo de la demanda, disponibilidad, calidad y estación,</b></p>												

**Number of peppers per tin: 390/400\*\*\* Número de piezas por lata: 390/400**

<b>NUTRITION FACTS VALORES NUTRICIONALES</b>	<b>PER 100 GR CADA 100 GR</b>
ENERGY VALOR ENERGÉTICO KJ/Kcal	69/16
FAT GRASAS (g)	<0,1
Of which saturated De las cuales saturadas (g)	0
CARBOHYDRATE HIDRATOS DE CARBONO (g)	2,2
Of which sugars De los cuales azúcares (g)	1,31
FIBER FIBRA	1,01
PROTEIN PROTEÍNAS (g)	1,3
SALT SAL (g)	0,79

PACKAGING DETAILS FICHA LOGÍSTICA

ARTICLE ARTÍCULO	NUMBER NÚMERO	EAN	PACKAGING DETAILS DATOS LOGÍSTICOS
DROP PEPPER LÁGRIMAS DE PIMIENTO	50200100000		<p><b>CAN LATA:</b></p> <p>Long <b>Largo</b> 99 cm                      Wide <b>Ancho</b> 99 cm                      High <b>Alto</b> 119 mm                      Net weight <b>Peso neto</b> 793 gr                      Gross weight <b>Peso bruto</b> 960 gr                      Drained weight <b>Peso escurrido</b> 325 gr                      Volume <b>Volúmen</b> 0.0011663 m3</p> <p><b>TRAY 12 UNITS BANDEJA 12 UNIDADES:</b></p> <p>Long <b>Largo</b> 305 mm                      Wide <b>Ancho</b> 189 mm                      High <b>Alto</b> 108 mm                      Gross weight <b>Peso bruto</b> 11,46 kg                      Volume <b>Volúmen</b> 0,003855 m3</p> <p><b>EURO PALET (120 X 80 cm)</b></p> <p>Long <b>Largo</b> 120 cm                      Wide <b>Ancho</b> 80 cm                      High <b>Alto</b> 120 cm                      Weight <b>Peso</b> 831 kg                      Volume <b>Volúmen</b> 1,152 m3                      Boxes per layer <b>Cajas por capa</b> 6                      Layers per palet <b>Capas por palé</b> 12                      Boxes per palet <b>Cajas por palé</b> 72                      Jars per palet <b>Latas por palé</b> 864</p>

FDA - Food Facility Registration #13302055878  
 CANADA CETA AGREEMENT ESREX2203 SINCE 10/05/2018  
 DUNS 564157543  
 EORI ESB30514236  
 CERTIFICATIONS CERTIFICACIONES:  
 ISO 9001 - BIO EU - KOSHER