

SPECIFICATION SHEET
FICHA TÉCNICA



la pastora 1945
pimentón puro 100% pure paprika

Inspecting body code Organismo certificador: ES-ECO-024-MU * Operator Operador: MU-3214/E

PRODUCT PRODUCTO → **ORGANIC PAPRIKA POWDER • SMOKED & STEAM-TREATED PIMENTÓN ORGÁNICO AHUMADO ESTERILIZADO**
Capsicum Annuum

DESCRIPTION → Product obtained from ripe, healthy and clean peppers. Once dried, the fruit is smoked over with oak or similar timber for at least two weeks, then it is ground up to seven times to reach the desired touch. Certificated of organic product by Counsel of Organic Agriculture of Murcia Region, *Consejo de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia*, licence MU-3214/E (Inspecting body code ES-ECO-024-MU).

DESCRIPCIÓN → Producto obtenido a partir de pimientos maduros, sanos y limpios, los cuales se secan y ahúman con leña de roble o similar durante dos semanas mínimo y después se mueltran hasta siete veces para alcanzar la textura deseada. *Certificado como producto orgánico por el Consejo de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia, licencia MU-3214/E (Organismo certificador ES-ECO-024-MU).*

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 OCHRATOXINA A	<20 ppb	HPLC
ADITIVES ADITIVOS	Free → 100% pure Ausencia → 100% puro	HPLC-DAD
PESTICIDES PESTICIDAS	Absence Ausencia	

BACTERIOLOGICAL STANDARDS PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS	METHOD MÉTODO	
SALMONELLA SALMONELA	Negative 25 g	Salmonella rapid test
TOTAL COUNT PLATE RECuento TOTAL	< 10 ⁵ ufc/g	Rto Placa
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 10 ufc/g	Rto Placa
BACILUS CEREUS	< 10 ² ufc/g	Rto Placa
E. COLI	< 10 ufc/g	Rto Placa
COLIFORM BACTERIA COLIFORMES	< 10 ² ufc/g	Rto Placa
SULFIT. R. CLOSTRIDIA	< 10 ² ufc/g	Rto Placa
MOULDS & YEAST MOHOS Y LEVADURAS	< 10 ² ufc/g	Rto Placa

STORAGE → 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. 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 6-10°C, <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 oleoresina.

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

