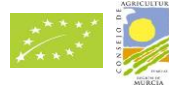


SPECIFICATION SHEET
FICHA TÉCNICA



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 & NATURAL PIMENTÓN ORGÁNICO AHUMADO NATURAL
Capsicum Annuum

DESCRIPTION → Product obtained from the grinding of ripe, healthy, clean dry peppers, Capsicum Annuum variety. 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. Certified of organic product by Counsel of Organic Agriculture of Murcia Region, Consejo de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia, licence MU-3214/E

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

| PHYSICAL & CHEMICAL STANDARDS PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS | | METHOD METODO |
|---|---------------------------------------|---------------|
| 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 |

| BACTERIOLOGICAL STANDARDS PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS | | METHOD METODO |
|---|------------------------|-----------------------|
| SALMONELLA SALMONELA | Negative 25 g | Salmonella rapid test |
| STAPHYLOCOCCUS 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 6-10°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 | - |
| Azorubin (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 derivatives / derivados de vacuno | - | Lupin/o | - |
| Celery / apio | - | Milk-whey protein / proteína 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) / cochinilla | - | Pig derivatives / derivados de porcino | - |
| Cocoa / Cacao | - | Pork / porcino | - |
| Coriander / cilantro | - | Poultry / aviar | - |
| Corn / maíz | - | Poultry derivatives / derivados de aviar | - |
| | | Pulses / legumbres | - |
| | | Rye / centeno | - |
| | | Saccharose / sacarosa | - |
| | | Sesame / sésamo | - |
| | | Sesame oil / esencia de sésamo | - |
| | | Sorbic/o acid/o (E 200-E 203) | - |
| | | Soy lecithin / lecitina de soja | - |
| | | Soy oil / aceite de soja | - |
| | | Soy protein / proteína de soja | - |
| | | Sulfit/o (E 220-E 227) | - |
| | | Sunsetyellow (E 110) Crepúsculo amarillo | - |
| | | Tartrazin/a (E 102) | - |
| | | Umbelliferae / umbelliferas | - |
| | | 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

