

SPECIFICATION SHEET
FICHA TÉCNICA



la pastora 1945
pimentón puro 100% pure paprika

PRODUCT PRODUCTO → PAPRIKA POWDER • HOT, SMOKED & NATURAL PIMENTÓN AHUMADO & PICANTE • NATURAL
Capsicum Annuum

DESCRIPTION → Product obtained from ripe, healthy and clean peppers, Capsicum Annuum and Capsicum Frutescens varieties. 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.

DESCRIPCIÓN → Producto obtenido a partir de pimientos maduros, sanos y limpios, de las variedades Capsicum Annuum y Capsicum Frutescens, los cuales se secan y ahúman con leña de roble o similar durante dos semanas mínimo y después se molturan hasta siete veces para alcanzar la textura deseada.

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
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
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 oleorresina.

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 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	-
Lochenille red A (E 124) / cochinitilla	-	Pig derivatives / derivados de porcino	-
Locoa / 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)	-
		Sunseyellow (E 110) / Crepúsculo amarillo	-
		Tartrazin/a (E 102)	-
		Umbelliferas / umbellíferas	-
		Vanilla / vainilla	-
		Wheat / trigo	-
		Yeast / levaduras	-

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

Quality Management Control de Calidad



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

