

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 • SWEET & STEAM-TREATED PIMENTÓN ORGÁNICO DULCE ESTERILIZADO**
Capsicum Annum

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

DESCRIPCIÓN → Producto obtenido de la molturación de los frutos maduros, sanos, limpios y secos de pimientos de la variedad Capsicum Annum. 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 MÉTODO
MOISTURE HUMEDAD	<10 %	DEAN STARK
TOTAL ASH CENIZAS TOTALES	<8 %	Asta 3.0
ACID INSOLUBLE 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	Free 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 ALÉRGICOS / 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
Cochenille 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)
	-	Sunset yellow (E 110) crepúsculo amarillo
	-	Tartrazin/a (E 102)
	-	Umbelliferae / umbelíferas
	-	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



