

SPECIFICATION SHEET
FICHA TÉCNICA



la pastora 1945
pimentón puro 100% pure paprika

PRODUCT **PRODUCTO** → **PAPRIKA POWDER • HOT & STEAM-TREATED PIMENTÓN PICANTE ESTERILIZADO**
Capsicum Annuum

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

DESCRIPCIÓN → Producto obtenido de la molturación de los frutos maduros, sanos, limpios y secos de pimientos de las variedades Capsicum Annuum y Capsicum Frutescens.

PHYSICAL & CHEMICAL STANDARDS PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS		METHOD MÉTODO
ASTA COLOR	Upon customer's request Especificaciones según cliente	Asta 20.1
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 OCRATOXINA 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
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, steam-treated, 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, esterilizado al vapor, no 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	-
		Yeast / levaduras	-



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

Quality Management Control de Calidad



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

