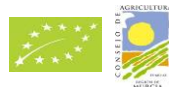


**SPECIFICATION SHEET**  
**FICHA TÉCNICA**



**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 • HOT & NATURAL PIMENTÓN ORGÁNICO PICANTE NATURAL**  
**Capsicum Annum**

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

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

PHYSICAL & CHEMICAL STANDARDS PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS	METHOD MÉTODO
ASTA COLOR	100/120 CROP TIME MOMENTO DE COSECHA
MOISTURE HUMEDAD	<10 %
TOTAL ASH CENIZAS TOTALES	<8 %
ACID INS ASHES CENIZAS INSOLUBLES	<1 %
AFLATOXINE AFLATOXINAS	B1 max 5 ppb B1+B2+G1+G2 max 10 ppb
OCHRATOXINE A OCHRATOXINA A	<20 ppb
ADITIVES ADITIVOS	Free → 100% pure Ausencia → 100% puro

BACTERIOLOGICAL STANDARDS PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS	METHOD MÉTODO
SALMONELLA SALMONELA	Negative 25 g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	<10 <sup>2</sup> ufc/g
BACILUS CEREUS	<10 <sup>4</sup> ufc/g
E. COLI	<10 <sup>4</sup> ufc/g
SULFIT. R. CLOSTRIDIA	<10 <sup>4</sup> ufc/g
MOULDS & YEAST MOHOS Y LEVADURAS	<10 <sup>5</sup> ufc/g

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	-
Cochenille red A (E 124) / cochinita	-	Pig derivatives / derivados de porcino	-
Cocoa / Cacao	-	Pork / porcino	-
Coriander / cilantro	-	Poultry / aviar	-
Corn / maíz	-	Poultry derivatives / derivados de aviar	-
		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**

