



**la pastora** 1945  
pimentón puro 100% pure paprika

PRODUCT PRODUCTO → ORGANIC HOT PAPRIKA PEARLS PERLAS DE PIMENTÓN PICANTE ORGÁNICO

DESCRIPTION → Product formed by balls of about 3 mm, creamy texture and bright orange coloration. Developed from organic hot paprika and organic cayenne pepper, which gives it its flavor and intense aroma. 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 (Inspecting body code ES-ECO-024-MU).

DESCRIPCIÓN → Producto formado por bolitas de unos 3 mm, de textura cremosa y coloración naranja/rojo brillante. Desarrollado a partir de pimentón picante y cayena, ambos orgánicos. Certificado como producto orgánico por el Consejo de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia, licencia MU-3214/E (Organismo certificador ES-ECO-024-MU).



INGREDIENTS INGREDIENTES	NUTRITION FACTS 100 g VALORES NUTRICIONALES 100 g
WATER AGUA	CALORIES 151 KG/36 KCAL CALORÍAS 151 KG/36 KCAL
4% ORGANIC HOT PAPRIKA 4% PIMENTÓN PICANTE ORGÁNICO	TOTAL FAT 0.6 g (SATURATED FAT <0.1 g - TRANS FAT 0.1 g) GRASAS 0,6 g (DE LAS CUALES SATURADAS <0,1 g - ÁCIDOS GRASOS 0.1)
ORGANIC POTATO STARCH ALMIDÓN DE PATATA ORGÁNICO	TOTAL CARBOHYDRATE 6.8 g (SUGARS 0.34 g) HIDRATOS DE CARBONO 6,8 g (AZÚCARES 0,34 g)
FATTY ACID % ÁCIDOS GRASOS %	PROTEINS 0.8 g PROTEÍNAS 0,8 g
SALT SAL	SALT 2.2 g SAL 2,2 g / SODIUM 0.87 GR SODIO 0,87 GR
SODIUM ALGINATE ALGINATO SÓDICO	
CITRIC ACID ÁCIDO CÍTRICO	
XANTHAM GUM GOMA XANTANA	

BACTERIOLOGICAL STANDARDS PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS	
SALMONELLA SALMONELA	Ausencia/25 g Absence/25 g
TOTAL COUNT PLATE RECUENTO TOTAL	< 10 <sup>5</sup> ufc/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
E. COLI	Ausencia/25 g Absence/25 g
COLIFORM BACTERIA COLIFORMES	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
E.COLI	Ausencia Absence
PH	<4.5

These figures give a standard information that can be used as a guide, though they are subject to changes

Los parámetros de esta ficha técnica constituyen un standard de referencia y pueden sufrir variaciones

BEST BEFORE → 24 months from date of packaging.

PACKAGING AND STORAGE: Glass jars 50 g, twist-off lid. While unopened, keep the packaging in a dry, cool and dark store. Once opened, keep it refrigerated and consume before 10 days. Do not freeze.

Number of spheres in 100 gr of product: approximately 4000.

CONSUMO PREFERENTE → 24 meses desde la fecha de envasado.

ENVASE Y CONSERVACIÓN: Tarros de cristal de 50 g, cierre twist-off. Mientras el envase permanece sin abrir, mantener en un lugar fresco, seco y oscuro. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir antes de 10 días. No congelar.

Número de esferas por cada 100 gr de producto: unas 4000

## PACKAGING DETAILS FICHA LOGÍSTICA

ARTICLE ARTÍCULO	NUMBER NÚMERO	EAN	PACKAGING DETAILS DATOS LOGÍSTICOS
ORGANIC HOT PAPRIKA PEARLS JAR 50 GR PERLAS DE PIMENTÓN ORGÁNICO PICANTE TARRO 50 GR	51000500001	8436548950668	<b>JAR TARRO:</b>  Long Largo 5,6 cm Wide Ancho 5,6 cm High Alto 4,5 cm Net weight Peso neto 50 gr Gross weight Peso bruto 120 gr Volume Volúmen 0.000141 m3  <b>BOX 12 UNITS CAJA 12 UNIDADES:</b>  Long Largo 17.5 cm Wide Ancho 11.5 cm High Alto 11 cm Gross weight Peso bruto 1.505 kg Volume Volúmen 0.00221375 m3  <b>EURO PALET (120 X 80 cm)</b>  Long Largo 120 cm Wide Ancho 80 cm High Alto 120 cm Weight Peso 632,10 kg Volume Volúmen 1.152 m3 Boxes per layer Cajas por capa 42 Layers per palet Capas por palé 10 Boxes per palet Cajas por palé 420 Jars per palet Latas por palé 5040  <b>EXPORT PALET (120 x 100 cm)</b>  Long Largo 120 cm Wide Ancho 100 cm High Alto 120 cm Weight Peso 797.65 kg Volume Volúmen 1,44 m3 Boxes per layer Cajas por capa 53 Layers per palet Capas por palé 10 Boxes per palet Cajas por palé 530 Jars per palet Latas por palé 6360

FDA - Food Facility Registration #13302055878  
CANADA CETA AGREEMENT ESREX2203 SINCE 10/05/2018  
DUNS 564157543  
EORI ESB30514236  
CERTIFICATIONS CERTIFICACIONES:  
ISO 9001 - BIO EU - KOSHER

<b>REASONS TO BUY THIS PRODUCT</b> <b>RAZONES PARA COMPRAR ESTE PRODUCTO</b>	Product with a best-before longer than 1 year. Ideal for caterings, bars, restaurants, hotels and deli & gourmet shops. Producto con caducidad superior al año. Ideal para caterings, cafeterías, restaurantes, hoteles y tiendas delicatessen.
<b>TARGET CUSTOMERS</b> <b>CLIENTES OBJETIVO</b>	All customers within the gastro business. Todo tipo de clientes dedicados al negocio gastronómico.
<b>USER INSTRUCTIONS</b> <b>MODO DE EMPLEO</b>	Open the jar and use a coffee spoon to spread the product. Store it in a cool place, unexposed to sunlight. Once open, keep it refrigerated and consume it before 10 days. Abrir el recipiente y coger el producto con una cucharilla. Mantener en un lugar fresco, fuera del alcance de la luz solar. Una vez abierto, mantenerlo en el refrigerador y consumirlo antes de 10 días.
<b>COOKING TIPS</b> <b>CONSEJOS DEL CHEF</b>	In octopus, together with a pinch of hot paprika powder; as a spread for Russian salad, on pate de foie, fresh cheese, on filled eggs, sushi, creams and multiple dishes of fish or meat. Como En pulpo, junto una pizca de pimentón picante, como condimento de ensaladillas, en patés, queso fresco, huevos rellenos, sushi, salmorejos y múltiples platos de pescado o carne.