FICHA TÉCNICA

Ref.: A00562-1091/1410/1535

NOMBRE DEL PRODUCTO:	PIMENTÓN DULCE MOLIDO ECOLÓGICO
CERTIFICADO:	ECOLOGICO
ORIGEN:	España
REFERENCIA ARTÍCULO:	A00562
DESCRIPCIÓN:	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado. Libre de cualquier colorante ilegal.
INGREDIENTES:	100% pimentón dulce ecológico (Capsicum annuum)
PRODUCCIÓN:	El Pimentón Dulce Ecológico es un pimiento molido de color rojo, obtenido a través de la molienda de frutos maduros, sanos y secos de la variedad "Capsicum annuum", procedente de la agricultura ecológica.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Parámetros organolépticos:	Descripción:
APARIENCIA	Típica de color rojo anaranjado
CONSISTENCIA	Polvo
OLOR	Específico del producto
SABOR	Específico del producto
DIMENSIONES	-

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros microbiológicos:	Valor (ufc/g):
Salmonella	Ausente en 25 g
Listeria monocytogenes	Ausente en 25 g

En cumplimiento con el Reglamento (CE) nº2073/2005 y posteriores modificaciones.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Parámetro nutricional:	Valor (Por 100g):
ENERGÍA:	1866.1 KJ= 446 Kcal
PROTEÍNA:	14.1 g
GRASA: • De las cuales saturadas:	11.6 g • 2.14 g
HIDRATOS DE CARBONO: • De los cuales azúcares:	54 g • 10.3 g
FIBRA:	34.9 g
SODIO (NA)	34 mg

* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS:

(de acuerdo al Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo)

Producto	Presencia	Producto	Presencia
Cereales que contengan gluten	No	• **Almendras**	No
• **Trigo**	No	• **Avellanas**	No
• **Centeno**	No	• **Nueces**	No
• **Cebada**	No	• **Anacardos**	No
• **Avena**	No	• **Pacanas**	No
• **Espelta**	No	• **Nueces de Brasil**	No
• **Kamut o sus variedades híbridas**	No	• **Alfóncigos**	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	• **Nueces macadamia**	No
Huevos y productos a base de huevo	No	**Apio u productos derivados**	No
Pescado y productos a base de pescado	No	**Mostaza y productos derivados**	No
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	**Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo**	No
Soja y productos a base de soja	No	**Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l**	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	**Altramuces y productos a base de altramuces**	No
Frutos de cáscara:	No	**Moluscos y productos a base de molusco**	No

Si = presente ***No = ausente*** ***T= Trazas****

***Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto**

La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. Existen medidas preventivas ante el riesgo de contaminación cruzada, considerado mínimo. A destacar que contaminaciones cruzadas ACCIDENTALES no pueden ser totalmente excluidas.

APTO PARA:

Vegetarianos	Si	**Kosher-certified**	No
Veganos	Si	**Halal-certified**	No
Lácteo-vegetarianos	Si	**Comercio Justo**	No
NOP-certified	No		

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:

Sacos rafia o papel 5 kg con bolsa interior azul apta para uso alimentario. Almacenar bajo la oscuridad en lugar fresco, seco, higiénico y bien ventilado. No exponer a la luz solar directa. Temperatura recomendada: 4º - 10ºC. Tª máxima de almacenaje: 20ºC.

VIDA ÚTIL:

Conserva sus propiedades durante un mínimo de 12 meses en el envase original cerrado.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

PARÁMETROS ANALÍTICOS TÍPICOS:

Parámetros analíticos:	Valor:
HUMEDAD	14% max
CENIZAS TOTALES	10%
CENIZAS INSOLUBLES	1.7 %
METALES PESADOS	• De acuerdo a la legislación europea.
MICOTOXINAS	• De acuerdo a la legislación europea.
PESTICIDAS	• De acuerdo a la legislación europea.
IMPUREZAS **piedras, otras semillas, parásitos:**	-

* Producto en cumplimiento con la legislación vigente de límite de contaminantes, metales pesados, pesticidas y toxinas presentes en el Reglamento (UE) 2023/915, Reglamento (UE) 2018/848 y posteriores disposiciones y modificaciones. En cumplimiento con las guías europeas BNN.

OTROS:

FECHA EDICIÓN:	13/12/2016	FECHA REVISIÓN:	05/06/2023
VERSIÓN:	01		

Este producto se ajusta al Reglamento (UE) 2018/848 y posteriores disposiciones y modificaciones.
La información que facilitamos en el presente documento se refiere únicamente al producto y a nuestro actual conocimiento y saber. Mapryser se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto. Debido a que no podemos prever o controlar las distintas condiciones bajo las cuales esta información y nuestros productos pueden ser usados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Es responsabilidad del cliente investigar el cumplimiento de los reglamentos y disposiciones pertinentes al uso posterior al que se va a someter el producto. Cualquier información o instrucción que pertenece al empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias, Recomendamos encarecidamente probar la idoneidad de nuestros productos mediante pruebas propias.