

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO.

PIMENTON AHUMADO CON D.O.P. "PIMENTÓN DE LA VERA"

DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

- **Denominaciones comerciales.** "LA DALIA", "JASERET", "DE NUESTRA TIERRA"
- **Composición.** 100% pimiento seco, ahumado y molido.
- **Origen.** España.
- **Características y descripción.**

Producto obtenido de la molienda de frutos totalmente rojos, de la especie *Capsicum longum L* de las variedades del grupo de las ocales (Jaranda, Jariza y Jeromín) y de la especie *Capsicum annum L* de la variedad bola, recolectados maduros, sanos, limpios, con el color característico, de la variedad, libres de ataques de plagas o enfermedades, secados con leña de encina y/o roble, por el sistema tradicional de La Vera, y que proceda de la zona de producción que delimita el Consejo Regulador.

- **Presentación comercial.**

Tipo de envase	Pesos netos				
Saco	25 kg.	10 kg.	15 kg.	12 kg.	5 kg.
Bolsa	1 kg.	½ kg.	¼ kg.	100 g.	
Tarro de cristal	40 g.	20 g.			
Bote de plástico	1 kg.				
Lata	1,700 g.	5,400 g.	2,650 g.	800 g.	370 g.
	175 g.	70 g.	30 g.		

PROCESO DE ELABORACIÓN.

Una vez aceptado el pimiento seco y ahumado, se realiza la limpieza por aire para eliminar restos. A continuación, pasa por los procesos de trituración y molienda para darle la textura característica del pimentón. Finalmente, antes de envasar pasa por tamices y detector de metales para verificar que está libre de elementos no deseados.

VIDA ÚTIL ESTIMADA.

2 años.

VALORES NUTRICIONALES.

Valor calórico.....	331 kcal/100 g.	Valor calórico.....	1.379 kJ/100 g.
Grasa saturada.....	2,14 g./100 g.	Grasa bruta.....	13 g./100 g.
Proteína Bruta.....	14,8 g./100 g.	Hidratos de carbono totales....	38 g./100 g.
Sal.....	34 mg. / 100 g.		

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS.

Cenizas totales. ≤ 9% MS	Cenizas insolubles..... ≤ 1% MS	Humedad..... 14% Máximo
Extracto etéreo ≤ 23% MS	Color, unidades ASTA... ≥ 90	Fibra bruta.... ≤ 28% MS

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

E. Coli..... < 10 ufc/g.	Salmonella (ufc/g.)..... Ausencia en 25 g.
Listeria Monocytogenes (ufc/g.). Ausencia en 25 g.	Mohos y Levaduras..... < 1000 ufc/g.
Bacillus Cereus..... < 100 ufc/g.	Clostridium Perfringens. < 100 ufc/g.
Clostridium Botulinum..... < 100 ufc/g.	

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.

Aspecto pulverulento, color rojo intenso, aroma y sabor delicados y peculiares a humo de leña de roble o encina.

Pimentón Dulce: De sabor suave, y totalmente dulce. Elaborado con las variedades Bola y Jaranda.

Pimentón Agridulce: Suavemente picante al paladar. Elaborado con las variedades Jaranda y Jariza.

Pimentón Picante: Pronunciado picor al paladar. Elaborado con las variedades Jeromín, Jariza y Jaranda.

AFLATOXINAS Y OCRATOXINA A (máximos)

Aflatoxina..... B1: 5,0 µg/kg. / B1, B2, G1, G2: 10,0 µg/kg.	Ocratoxina A <20 µg/kg.
--	------------------------------

ALÉRGENOS.

NO contiene alérgenos.

OGM.

NO es producto OGM.

GLUTEN.

NO contiene gluten.

METALES PESADOS.

Arsénico (máximo)..... 1 ppm	Plomo (máximo)..... 4 ppm	Cadmio (máximo)... 5 mg./kg.
------------------------------	---------------------------	------------------------------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

Mantener en lugar fresco y seco.

ETIQUETADO. (Pegar etiqueta ó relación de la información que aporta)

Información en los envases:

Marca	Fecha de Envasado	Fecha de Consumo
Lote	Razón Social	Inscripción "Pimentón de La Vera"
Contraetiqueta D.O.P.	R.S.I.	Logotipo de la D.O.P. (en lata)
Variedad (Dulce, agri dulce o picante)	Peso Neto	Código EAN Bote Kg: 8411388031500
Instrucciones de conservación	Valores nutricionales	

COLORANTES ARTIFICIALES.

Colorante Sudan I,II,III,IV, Annato y Parared: AUSENTE

ADITIVOS.

NO contiene aditivos.



Producto elaborado y envasado por:

JOSÉ MARÍA HERNÁNDEZ, S.L.

POL. IND. EL POCITO, PARCELA A8

10400 JARAÍZ DE LA VERA – CÁCERES – ESPAÑA

RGSEAA: 24.00214/CC



+34 927 460 199



+34 927 460 727



info@pimenton-ladalia.com



www.pimenton-ladalia.com



<https://es-es.facebook.com/pimentonladalia/>



<https://www.instagram.com/pimentonladalia/?hl=es>

ELABORADO POR:

Responsable de Calidad
Ma Teresa Hernández Nieto
11/03/2019

APROBADO POR:

Gerente
Álvaro Hernández Nieto
11/03/2019