



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO.

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

DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

- **Denominaciones comerciales.** "LA DALIA" y "JASERET"
- **Composición.** 100% pimiento seco 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 y 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.**

<i>Tipo de envase</i>	<i>Pesos netos</i>				
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 Kg	5,400 Kg	2,650 Kg	800 g	370 g
	175 g	70 g	30 g		

PROCESO DE ELABORACIÓN.

Una vez aceptado el pimiento seco, se realiza la limpieza por aire para eliminar restos. A continuación pasa por los procesos de trituración y molienda para darle la textura características 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.

Proteína Bruta ...	13,6%(p/p)	Hidratos de carbono totales ...	30,7%
Valor calórico ...	282 Kcal/100 g	Valor calórico	1178,8 Kjul/100 g



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS.

Cenizas totales.	9% MS	Cenizas insolubles.	1% MS	Humedad.....	14% Máximo
Extracto Etéreo	23% MS	Color extractable....	Mínimo 11	Fibra Bruta....	28% MS

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

E. Coli.....	< 10 col/g	Salmonella (UFC/g)...	Ausencia en 25 g
Clostridium sulfitorreductores...	Hasta 1000 col/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 totalmente dulce.
- **Pimentón Agridulce:** Suavemente picante al paladar.
- **Pimentón Picante:** Pronunciado picor al paladar.

ALÉRGENOS Y OGM.

Libre de alérgenos. No OGM.

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

Información en los envases:

Marca	Fecha de Consumo	Lote
R.S.I.	Razón Social	Contenido Neto
Variedad (Dulce, agridulce o picante)	Contraetiqueta D.O.P	Logotipo de la D.O.P (en lata)
Inscripción "Pimentón de la Vera"		

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

Conservar en lugar fresco y seco.

ELABORADO POR:

APROBADO POR:

Responsable de Calidad
Ma Teresa Hernández Nieto
16/01/2015

Gerente
Álvaro Hernández Nieto
16/01/2015