

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



NOMBRE DEL PRODUCTO.

PIMENTON (sin D.O.P.)



DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

- **Denominaciones comerciales.** "EL MADROÑO";
- **Composición.** 100% pimiento seco, deshidratado y molido.
- **Origen.** Fuera de la Union Europea, China
- **Características y descripción.**

Producto seco obtenido de la molienda de los frutos maduros, sanos, limpios, con color característico de la variedad, libres de ataques de plagas y enfermedades, y secos del pimiento perteneciente a las especies *Capsicum Annum L* y *Capsicum Longum L* ó parte de los mismos. Distinguiéndose los tipos: Dulce, Agridulce y Picante.

- **Presentación comercial.**

<i>Tipo de envase</i>	<i>Pesos netos</i>			
Saco	25 kg.		5 kg.	
Bolsa	1 kg.	500g	250g	
Bote de plástico	1 kg.			
Lata	800g	370g	175g	70g



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 característica del pimentón. Finalmente, antes de envasar, pasa por tamices y detector de metales para verificar que está libre de elementos no deseados.

En caso de comprarse ya molido, se pasa directamente a preparación o mezclado (si fuese necesario) y pasa por tamices y detector de metales para verificar que está libre de elementos no deseados. El siguiente paso sería el proceso de envasado.



VIDA ÚTIL ESTIMADA.

2 años.



VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto)

Valor energético.....	331 kcal (1379 kJ)
Grasas totales.....	13 g
De las cuales saturada.....	2,14 g
Hidratos de carbono	38 g
De los cuales azúcares.....	0 g
Fibra alimentaria.....	20
Proteína Bruta.....	14,8 g
Sal.....	0.034 g

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS.

Cenizas totales.	< 10%	Cenizas insolubles.....	< 1%	Humedad.....	<12%
Extracto etéreo	< 25%	Color, unidades ASTA...	120-140	Fibra bruta....	< 30%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

E. Coli.....	< 10 ufc/g.	Salmonella (ufc/g.).....	Ausencia en 25 g.
--------------	-------------	--------------------------	-------------------

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.

Aspecto pulverulento, color rojo intenso, aroma y sabor delicados.

Pimentón Dulce: De sabor suave, y totalmente dulce.

Pimentón Agridulce: Suavemente picante al paladar.

Pimentón Picante: Pronunciado picor al paladar.

AFLATOXINAS Y OCRATOXINA A (máximos)

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

ADITIVOS.

NO contiene aditivos.

OGM.

NO es producto OGM.

GLUTEN.

NO contiene gluten.

METALES PESADOS.

Arsénico (máximo)	<1 ppm	Plomo (máximo).....	<0,6 ppm	Cadmio (máximo)...	<0,2 ppm
-------------------	--------	---------------------	----------	--------------------	----------

ESTERILIZACIÓN POR RADIACIÓN.

NO.

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	Valores Nutricionales
Variedad (Dulce, agridulce o picante)	R.G.S.E.A.A.	Peso Neto
Instrucciones de Conservación		



COLORANTES ARTIFICIALES.

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



PESTICIDAS.

El pimiento utilizado para la elaboración de este producto cumple los LMR exigidos en la Unión Europea, según Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo, y sus respectivas modificaciones.

Chlorhydrocarbonos: <0,001 mg/kg Organophosphoinsec: <0,001 mg/kg Otros: <0,001 mg/kg



ALÉRGENOS.

NO contiene alérgenos.

Estudio de alérgenos	Presente como ingrediente	Contaminación cruzada
Cereales con gluten.....	NO	NO
Soja y Productos de soja.....	NO	NO
Frutos secos.....	NO	NO
Semillas de sésamo y derivados.....	NO	NO
Leche y productos derivados.....	NO	NO
Pescados y productos derivados.....	NO	NO
Huevos y productos derivados.....	NO	NO
Crustáceos y productos derivados.....	NO	NO
Apio y productos derivados.....	NO	NO
Mostaza y productos derivados.....	NO	NO
Anhídrido Sulfitoso y sulfitos (>10ppm de SO ₂).....	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.....	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.....	NO	NO

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 Y APROBADO POR:

Responsable de Calidad

M^a Teresa Hernández Nieto

01/09/2023