

**Nombre del producto:** Escamas de pimiento ahumado (dulce o picante)

**Descripción del producto:** Especia que se obtiene de la trituración parcial de pimiento rojo *Capsicum annuum*, variedades *annuum* y *longum* secado al humo con leña. Dependiendo de la variedad o mezcla de variedades de materia prima, se obtendrá pimentón dulce, o picante.

**Origen:** España.

**Características organolépticas:**

- Color: Rojo intenso
- Olor: ahumado característico del pimentón de la Vera
- Sabor: dulce o picante característico del pimentón de la Vera.
- Textura: trozos de tamaño menor de 5mm.

**Características Físico-Químicas**

Unidades de color:	> 90 Unidades Asta	<i>ESPECIFICACIONES C.R.D.O.P. DE LA VERA</i>
Humedad:	< 14 %	
Cenizas totales:	< 9%	
Cenizas insolubles en ácido clorhídrico:	< 1%	
Extracto etéreo:	< 23%	
Fibra Bruta:	< 28 %	
Colorantes artificiales	Ausencia	<i>Orden 1 Septiembre 1983</i>
<b>Aflatoxinas</b>	<i>Reglamento (EU) nº 165/2010, de 26 de febrero de 2010, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios</i>	
Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2):	< 10µg/kg <i>Reglamento (CE) nº 165/2010</i>	
Aflatoxina B1:	< 5µg/kg <i>Reglamento (CE) nº 165/2010</i>	
<b>Ocratoxinas</b>		
Ocratoxina A	< 20µg/kg	<i>Reglamento (UE) 2015/1137</i>
<b>Contaminantes</b>		
Pesticidas	Conforme a la legislación nacional y del país de exportación (si es más restrictiva que la nacional). Se incluye CLORATOS: 0,3 mg/kg (producto fresco) REGLAMENTO (UE) 2020/749 DE LA COMISIÓN de 4 de junio de 2020 que modifica el anexo III del Reglamento (CE) n.o 396/2005	
Metales pesados	<i>Reglamento (CE) 1881/2006 y REGLAMENTO (UE) 2018/73</i> Pb: 10 ppm As: 3ppm Cd: 0,05ppm (peso fresco)	
Perclorato	0,05 mg/kg (peso fresco) REGLAMENTO (UE) 2020/685 DE LA COMISIÓN de 20 de mayo de 2020 que modifica el Reglamento (CE) n.o 1881/2006	

<b>Características Microbiológicas</b>		
<i>E. coli</i> :	≤ 10 u.f.c./g	ESPECIFICACIONES DE SANMEL
Anaerobios Sulfito Reductores	< 1000 u.f.c./g	ESPECIFICACIONES DE SANMEL
Investigación de <i>Salmonella</i> :	Negativo en 25/g	ESPECIFICACIONES DE SANMEL
<b>Ingredientes:</b> Pimiento rojo <i>Capsicum annuum</i> var. <i>annuum</i> y var. <i>Longum</i>		
<b>Aditivos:</b> No contiene.		
<b>Uso previsto:</b> Uso como condimento en la elaboración de alimentos		
<b>Uso Inadecuado</b> Interferencia externa deliberada. Ingestión en grandes cantidades.		
<b>Consumidores sensibles:</b> Personas con hipersensibilidad al picante, problemas gástricos (para la variedad picante)		
<b>Listado de alérgenos:</b>		<i>Según Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria al consumidor</i>
<b>Alérgeno</b>	<b>Presencia/Ausencia</b>	
Cereales que contienen gluten y/o productos derivados	Ausencia	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausencia	
Huevos y productos a base de huevos	Ausencia	
Pescado y productos a base de pescado	Ausencia	
Cacahuete y productos a base de cacahuetes	Ausencia	
Soja y productos a base de soja	Ausencia	
Leche y sus derivados	Ausencia	
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, pistachos, castañas de Pará, nueces macadamia y sus derivados)	Ausencia	
Apio y productos derivados	Ausencia	
Mostaza y productos derivados	Ausencia	
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	Ausencia	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg expresados en SO <sub>2</sub>	Ausencia	
Altramuces y productos derivados	Ausencia	
Moluscos y productos derivados	Ausencia	
<b>OGM:</b> Este producto está libre de modificaciones genéticas.		
<b>Envases y embalajes:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Latas de hojalata: de 30g (con tapa de hojalata), en cajas de cartón de 12 o 15 unidades. Posibilidad de realizar otros formatos según requisitos del cliente</li> </ul>		

<b>Valores nutricionales</b>	<b>Por 100g</b>	<b>Por ración: ½ cucharilla de café (1g)</b>	<b>% Valores diarios recomendados /por 100g</b>	<b>% Valores diarios recomendados /por ración (1g).</b>
Estos valores están basados en una dieta de 2000kcal. Los valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de las calorías específicas de cada individuo				
kJ/ kcal	1436kJ/343,9kcal	14.4kJ/3,4kcal	17%	<1%
Grasas	11.1g	0.1g	16%	<1%
De las cuales saturadas	1.56g	<0.1g	8%	<1%
Hidratos de carbono	34.5g	0.35g	13%	<1%
De los cuales azúcares	<0.2	<0.1	<1%	<1%
Fibra alimentaria	22.4	0.22	-	-
Proteínas	15.3g	0.15g	31%	<1%
Sal	0.089g	<0.01g	1.5%	<1%
<b>Condiciones de almacenamiento:</b> En almacén fresco (temperatura ambiente), limpio y seco, protegido de la luz solar y correctamente cerrado.				
<b>Consumo preferente:</b> 24 meses desde su producción en las condiciones anteriormente mencionadas. Se indica en la etiqueta.  La vida del producto una vez abierto, será igual a la fecha de caducidad marcada en la caja o envase, siempre y cuando se mantenga correctamente cerrado y se cumplan las indicaciones de conservación				
<b>Nº Registro Sanitario:</b>		24.249/CC		

Rev.	Fecha	<b>CONTROL DE LAS MODIFICACIONES</b>	
0	02-09-2019	- Edición inicial	
ELABORADO Y APROBADO POR:		APROBADO POR:	
Nora Hernández-Cano (RCSA)		Iván Sánchez (R. Producción y Dirección)	