

Nombre del producto: Pimentón de la Vera con Denominación de Origen Protegida (Dulce, Agridulce o Picante)

Descripción del producto: Especia que se obtiene de la molturación 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, agridulce o picante.

Origen: España.

Producto de origen: vegetal

Características organolépticas:

- Color: Rojo intenso
- Olor: ahumado característico del pimentón de la Vera
- Sabor: dulce, agridulce o picante característico del pimentón de la Vera.
- Textura: Polvo

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>

Aflatoxinas

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

Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2): < 10µg/kg *Reglamento (CE) nº 165/2010*

Aflatoxina B1: < 5µg/kg *Reglamento (CE) nº 165/2010*

Ocratoxinas

Ocratoxina A < 20µg/kg *Reglamento (UE) 2015/1137*

Contaminantes

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
Reglamento (CE) 1881/2006 y REGLAMENTO (UE) 2018/73
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
------------	--

Características Microbiológicas

<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
<i>B. cereus</i>	<10.000 u.f.c/g	ESPECIFICACIONES DE SANMEL

Ingredientes: Pimiento rojo *Capsicum annuum* var. *annuum* y var. *Longum*

Aditivos: Puede llevar aceite de girasol como coadyuvante del proceso de producción (< del 2%)

Uso previsto: Uso como condimento en la elaboración de alimentos

Uso Inadecuado Interferencia externa deliberada. Ingestión en grandes cantidades.

Consumidores sensibles: Personas con hipersensibilidad al picante, problemas gástricos (para la variedad picante)

Listado de alérgenos: Según Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria al consumidor

Alérgeno	Presencia/Ausencia
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 ₂	Ausencia
Altramuces y productos derivados	Ausencia
Moluscos y productos derivados	Ausencia

OGM: Este producto está libre de modificaciones genéticas.

Radiaciones ionizantes: Producto no irradiado

Etiquetado:

Identificación del operador

Denominación del producto

Nº Lote: (Día de envasado) DDMMAA + LOTE PIMENTÓN USADO

Fecha de consumo preferente: dd/mm/aa.

Modo de conservación: conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz del sol.

Origen: país origen materia prima.

Producto sin gluten

El producto es sometido a control de cuerpos extraños mediante tamiz y para formatos de control de lata en envasado.

Envases y embalajes:

- Sacos de polietileno alimentario con funda exterior de rafia de polipropileno, adecuadamente precintado, marcado y etiquetado: de 5, 10, 15, 25 ó 50kg
- Bolsas de tres capas (aluminio, polietileno y polipropileno) : de 100, 250, 500 ó 1000g (En cajas de cartón: 50, 40, 20 y 10 por caja respectivamente)
- Latas de hojalata: de 75g (con tapa de plástico), 150g (con tapa de plástico) ó 750g(con tapa de hojalata) (En cajas de cartón: 48 , 24 y 10 unidades por caja respectivamente)
- Posibilidad de realizar otros formatos según requisitos del cliente

Valores nutricionales	Por 100g	Por ración: ½ cucharilla de café (1g)	% Valores diarios recomendados /por 100g	% Valores diarios recomendados /por ración (1g).
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%

Condiciones de almacenamiento: En almacén fresco (temperatura ambiente), limpio y seco, protegido de la luz solar y correctamente cerrado.

Condiciones de transporte: El transporte se realiza en vehículos aptos para el transporte de

alimentos. A temperatura ambiente, en caja limpia y seca protegida de la luz solar y correctamente cerrado.

Consumo preferente: 18 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

Nº Registro Sanitario: 24.249/CC

Rev.	Fecha	CONTROL DE LAS MODIFICACIONES
9	29/11/2016	- Actualización datos nutricionales según real decreto 1169/2011
10	23/05/2018	- Corrección errata en legislación aflatoxinas
11	02-05-2019	- Inclusión del "Origen"
12	31-08-2020	Se incluyen origen, métodos de transporte, se especifica material de envase. Referencias a radiaciones.
13	26-10-20	Se incluyen niveles permitidos de metales pesados, cloratos y percloratos y <i>Bacillus cereus</i> .
ELABORADO Y APROBADO POR:		APROBADO POR:
Nora Hernández-Cano (RCSA)		Iván Sánchez (R. Producción y Dirección)