



PIMENTÓN AHUMADO DULCE

CARACTERÍSTICAS GENERALES.

Posee aroma ahumado adquirido en el proceso de secado de los pimientos, mediante secaderos de humo por el sistema tradicional de Vera.

Su color rojo intenso se debe a los compuestos carotenoides presentes en el pimiento, siendo un gran colorante natural y fuente de vitamina A.

Dulce, no aporta a los platos un sabor picante, pero si se toma directamente puede tener un ligero toque picante normal del pimiento.

INGREDIENTES.

Producto seco obtenido de la molienda de los frutos maduros, sanos y limpios del pimiento "*Capsicum annum*" o parte de los mismos.

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN.

Utilizado en sopas, fritos y guisos. Excelente adobo para chorizo, sobrasada, longaniza... y chacinería en general.

Dosificar según gusto.

Conservar en lugar seco, fresco, al abrigo de la luz y con el envase correctamente cerrado.

Consumir preferentemente en un plazo inferior a 2 años.

Productos de alimentación, que no presenta riesgos en su manipulación y por lo tanto carece de ficha de seguridad.

PRESENTACIÓN Y EMBALAJE.

Formato domestico en tarro de cristal, PET para hostelería, bolsas y sacos para industria.

Envases incluidos en el Sistema Integrado de Gestión con Ecoembes.

Peso según formato.

PARÁMETROS ANALÍTICOS.

FÍSICO - QUÍMICOS:

Humedad	≤ 14 %	Extracto Etéreo	≤ 25 % (Sobre sustancia seca)
Cenizas Totales	≤ 10 % (Sobre sustancia seca)	Fibra bruta	≤ 30 % (Sobre sustancia seca)
Cenizas Ins. HCl	≤ 1 % (Sobre sustancia seca)		

MICROBIOLÓGICOS:

Escherichia Coli.	≤ 10 ufc/g.
Microorganismos Clostridium Sulfito Reductores.	≤ 1000 ufc/g.
Salmonella Spp.	Ausencia/25g.

CONTAMINANTES:

Aflatoxina B1.	≤ 5 ppb
Suma Aflatoxinas	≤ 10 ppb
Ocratoxina A	≤ 20 ppb



FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

PIMENTÓN AHUMADO DULCE

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS.

COLOR: Rojo.
 SABOR: Característico, ausencia de picante.
 OLOR: Ahumado.

OTRAS CONSIDERACIONES. ESTUDIO APPCC DEL PRODUCTO.

ESTUDIO ALÉRGENOS. Según Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones:

ALÉRGENO	PRESENTE COMO INGREDIENTES	POR CONTAMINACIÓN CRUZADA
• Cereales con gluten.....	NO	NO
• Soja y productos de soja.....	NO	NO
• Frutos de cáscara y productos derivados.....	NO	NO
• Semillas de sésamo y derivados.....	NO	NO
• Leche y productos derivados (lactosa).....	NO	NO
• Cacahuets y productos a base de cacahuets.....	NO	NO
• Huevos y productos derivados.....	NO	NO
• Pescado y productos derivados.....	NO	NO
• Crustáceos y productos derivados.....	NO	NO
• Apio y productos derivados.....	NO	NO
• Mostaza y productos derivados.....	NO	NO
• Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10 ppm de SO ₂).....	NO	NO
• Altramuces y productos a base de altramuces.....	NO	NO
• Moluscos y productos a base de moluscos.....	NO	NO

ESTUDIO OMG (Organismos Modificados Genéticamente). Según Directiva 2001/18/CE, Reglamento (CE) nº 1829/2003 y Reglamento (CE) nº 1830/2003:

Se han establecido las medidas preventivas necesarias de evaluación de proveedores y trazabilidad para considerar este producto como libre de OMG.

CONTROL DE MATERIAS EXTRAÑAS.

El sistema de producción de Productos Mari Paz S.A. dispone de un sistema de cribado y detectores de metales para la producción de sus productos.

ESTUDIO RESIDUOS DE PLAGUICIDAS/PESTICIDAS.

Residuos de plaguicidas según Reglamento (CE) nº 396/2005. Validado mediante analíticas según procedimiento de trabajo interno.

Fecha de aprobación: 10/03/10
 Fecha de actualización: 17/11/16

Mari Paz
 Aprobado por R. de Calidad:
 Ctra. Beniajan, km. 3
 Tlf.: 968 873 782 - Fax: 968 873 783
 e-mail: gestion@especiasmaripez.com
 4291 30080 Murcia

Productos Mari Paz S.A. posee un Sistema de Gestión de la Calidad basado en la Mejora Continua para todo su proceso productivo y estudio APPCC de seguridad alimentaria. Realizando análisis periódicos en laboratorio interno propio y en laboratorios externos. La presente Ficha de Especificaciones Técnicas se basa en la legislación vigente europea, en la legislación nacional y en la experiencia y formación del equipo técnico de Productos Mari Paz S.A. Partes del documento pueden estar basadas en exigencias documentadas a proveedores y productores y validadas periódicamente según nuestro sistema de Homologación de Proveedores. El Departamento de Calidad de Productos Mari Paz S.A. se reserva el derecho de modificar este documento por cambios en la legislación vigente, cambios en el sistema productivo, por avances tecnológicos, etc. Así también por desconocimiento pueden existir peligros no tenidos en cuenta en el estudio APPCC, que en las constantes Revisiones del Sistema de Calidad se deben incorporar, pudiendo conllevar modificaciones en este documento. Por ello esta Ficha Técnica esta sometida a una revisión/mejora constante. Productos Mari Paz S.A. le informará de las nuevas actualizaciones, pero si cree que su versión puede estar no actualizada no dude en ponerse en contacto con nosotros.