



HOJA DE DATOS TECNICOS

PRODUCTO**PIMENTÓN DULCE****TIPO**

Tarros de diferentes tamaños de plástico y metal

ENVASE**Bolsas de plástico** desde 100g a 5Kg**Sacos de rafia** con funda interior de polietileno de diferentes tamaños**ESPECIFICACIONES**

DESCRIPCIÓN : Producto procedente de la molienda del fruto maduro desecado del *Capsicum annum*, del cual se cultivan gran número de variedades. Entre sus propiedades destacan la de ser colorante natural, conservante y antioxidante. La coloración se debe a diversos pigmentos como la *capxantina*, *capsorrubeno*, y otros. Es rico en minerales, así como en vitaminas, entre las que se encuentra la vitamina C.

ORIGEN: España, China

FISICO-QUÍMICAS:**VALORES ADMISIBLES.****ORGANOLEPTICAS:**

Color (ASTA)	segun cliente	Aspecto	Conforme
Humedad	< 14 %	Color	Conforme
Cenizas Totales	< 10 %	Sabor	Conforme
Cenizas Insolubles	< 1 %	Olor	Conforme
Extracto Etéreo	< 25 %		
Aflatoxinas Totales	< 10 ppb		
Ocratoxina A	< 15 ppb		

MICROBIOLÓGICAS**VALORES ADMISIBLES.**

<i>Eschericia coli</i>	< 10 ufc / g
Salmonella	Ausencia / 25 g

Valores nutricionales medios	Por 100 g
Valor energético	452.3 Kcal (1898.9 Kj)
Grasas Totales	18.7 g
de las cuales saturadas	2.8 g
Hidratos de carbono	56 g
azucares	11 g
Proteínas	15 g
Sal	170 mg

Nº REGISTRO SANITARIO: 24.00137/MU

El producto cumple con los siguientes reglamentos:

Reglamento 1881/2006 y modificaciones (Contenido máximo de determinados contaminantes)

Reglamento 396/2005 y modificaciones (Límites Máximos de Residuos de plaguicidas)

Reglamento CE 2073/2005 y modificaciones (Características microbiológicas)

El producto está libre de OGM (Reglamento 1829/2003 y 1830/2003).

No ha sido sometido a radiaciones ionizantes.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN**CONSUMO PREFERENTE**

Lugar fresco, seco y protegido de la luz.

3 años tras la fecha de fabricación

FECHA DE ELABORACION**ELABORADO****REVISADO****APROBADO**

05/01/2015

Resp.Calidad

Resp.Calidad

Gerente

DECLARACIÓN SOBRE ALERGENOS

Según Directiva 2000/13 y sus modificaciones 2003/89/CE y 2006/142/CE

SUSTANCIA ALÉRGICA	Presencia o posibilidad de encontrar trazas en el producto	Sustancia causante de alergia o ingrediente que la contiene
1) Cereales con gluten, sus variedades híbridas y productos derivados	NO	
2) Crustáceos y productos derivados	NO	
3) Huevos y productos derivados	NO	
4) Pescado y productos derivados	NO	
5) Cacahuets y productos derivados	NO	
6) Soja y productos derivados	NO	
7) Leche, lactosa y productos derivados	NO	
8) Frutos de cáscara y productos derivados	NO	
9) Apio y productos derivados	NO	
10) Mostaza y productos derivados	NO	
11) Granos de sésamo y productos derivados	NO	
12) Anhídrido sulfuroso y sulfitos	NO	
13) Moluscos y productos a base de moluscos	NO	
14) Altramuces y productos a base de altramuces	NO	

Productos Jauja S.A., según el **REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011**, de 20 de Enero de 2009, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, certifica que este producto está libre de **alergenos**¹, así mismo, notificamos que existe en nuestras instalaciones un Sistema de Gestión APPCC para alergenios que controla la presencia de alérgenos en los productos de sus proveedores y aplica todas las medidas necesarias (trazabilidad y APPCC) para evitar posibles contaminaciones cruzadas de cualquier alérgeno en la fabricación del producto y garantiza que el resto de nuestros productos están libres de alergenios por Contaminación Cruzada.

(1) excepto los anteriormente indicados