



Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... ES0001183 Versión..... 1 Fecha aprobación..... 10/10/14
Especificación Num..... 639
Producto..... Pimiento rojo 1-3 mm
Codigo Artículo Cliente.....

Descripción Pimiento rojo fresco lavado, cortado y deshidratado.
Apariencia Escamas 1-3 mm (Ratio de rehidratación 1:5).
Color Rojo.
Sabor Aroma y sabor característico.
Propiedades Producto no GMO, no irradiado.

Ingredientes Pimiento rojo deshidratado.

| | Concepto | Mínimo | Máximo | Unidades | Método |
|----------------|-------------------|--------|---------|----------|--------------|
| Físico | Humedad | | 6 | % | P-1/02 |
| | Actividad de Agua | 0,2 | 0,6 | | P-1/03 |
| | Cenizas Totales | | 10 | % | AOAC 941.12 |
| Microbiológico | E.Coli | | 10 | cfu/g | AOAC 991.14 |
| | Salmonella | | Ausente | en 25 g | AOAC 2004,03 |

Alergenos No contiene alérgenos (Reglamento 1169/2011).

Lourdes Coll
Directora de Garantía de Calidad
lcoll@pimursa.es