



Food solutions.

Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PICH00040 **Versión.....** 1 **Fecha aprobación.....** 16/10/14
Especificación Num..... 1546
Producto..... Chili pepper
Codigo Artículo Cliente.....

Descripción Fruto seco y molido del Capsicum Anuum L.
Apariencia Polvo.
Color Puede variar de rojo oscuro a marrón.
Sabor Picor suave a moderado.
Propiedades Producto no GMO, no irradiado.
Ingredientes Chili pepper.
Caducidad 24 meses. Conservar en un lugar seco a temperatura ambiente.

	Concepto	Mínimo	Máximo	Unidades	Método
Físico	Humedad	10	12	%	P-1/02
	Actividad de Agua		0,6		P-1/03
Químico	Color ASTA	70	80	ASTA	AOAC 971.26
	Capsaicina	750	1.250	SHU	P-3/02
Microbiológico	E.Coli		10	cfu/g	AOAC 991.14
	Salmonella		Ausente	en 25 g	AOAC 2004,03

Dosis Buenas prácticas de fabricación.
Aplicación Condimentar productos alimenticios.
Alergenos No contiene alérgenos (Reglamento 1169/2011).
Envase Bolsa complejo de polietileno-poliamida o saco de pape-polielileno.

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