



Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PICH00110 **Versión**..... 1 **Fecha aprobación**..... 16/10/14
Especificación Num..... 1397
Producto..... Chili powder del Pilar
Código Artículo Cliente.....

Descripción Fruto seco y molido del Capsicum annum L., mezclado con sal, ajo y especias
Apariencia Polvo.
Color Puede variar de rojo oscuro a marrón.
Sabor Picor suave a moderado. Aroma y gusto a ajo y especias.
Propiedades Producto no GMO, no irradiado.
Ingredientes Especias, chili pepper, sal común.
Caducidad 24 meses. Conservar en un lugar seco a temperatura ambiente.

	Concepto	Mínimo	Máximo	Unidades	Método
Físico	Humedad	5	12	%	P-1/05
	Actividad de Agua		0,6		P-1/03
Químico	Color ASTA	50	75	ASTA	AOAC 971.26
	Capsaicina	800	1.400	SHU	P-3/02
	Sal común (NaCl)	7,25	8,75	%	P-1/10
Microbiológico	Salmonella		Ausente	en 25 g	AOAC 2004,03
	E.Coli		10	cfu/g	AOAC 991.14

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 papel-polietileno.

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