



## Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PICH00140                      Versión..... 1                      Fecha aprobación..... 16/10/14  
Especificación Num..... 1544  
Producto..... Chili Powder Fuensanta  
Codigo 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**      Chili pepper, sal común, especias.  
  
**Caducidad**        24 meses. Conservar en un lugar seco a temperatura ambiente.

	Concepto	Mínimo	Máximo	Unidades	Método
Físico	Humedad		12	%	P-1/02
	Actividad de Agua		0,6		P-1/03
Químico	Color ASTA	50	75	ASTA	AOAC 971.26
	Capsaicina	750	5.000	SHU	P-3/02
	Sal común (NaCl)	20	25	%	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