



Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PISLO0061 Versión..... 1 Fecha aprobación..... 09/10/14
 Especificación Num..... 39
 Producto..... Pimenton ahumado dulce
 Código Artículo Cliente.....

Descripción Fruto seco y molido del Capsicum annum L.
Apariencia Un polvo algo grasiento con un poco de tendencia a aglomerarse.
Color Puede variar de rojo a naranja.
Sabor Típico de pimentón español, con olor y sabor a humo.
Propiedades Producto no GMO, no irradiado.

Ingredientes Pimentón.

Caducidad 24 meses. Conservar en un lugar seco a temperatura ambiente.

	Concepto	Mínimo	Máximo	Unidades	Método
Físico	Humedad	4	12	%	P-1/02
	Actividad de Agua	0,2	0,6		P-1/03
	Cenizas Totales		10	%	AOAC 941.12
	Cenizas Insolubles		1	%	AOAC 941.12
Químico	Color ASTA	120	160	ASTA	AOAC 971.26
Microbiológico	E.Coli		10	cfu/g	AOAC 991.14
	Salmonella		Ausente	en 25 g	AOAC 2004,03

Alergenos No contiene alérgenos (Reglamento 1169/2011).

Comentarios Ahumado con leña de encina y roble.

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