



FICHA TÉCNICA

Denominación Comercial

5779 - PIMENTON DULCE ESENCIA BOTE PET DOSIF 810GR DIAMIR

Proveedor

NUDISCO, S.L.U.

Registro Sanitario

40.18204/V

DOCUMENTACIÓN DEL DPTO. CALIDAD

Descripción del Producto

Pimenton dulce esencia, producto obtenido de la molienda de los frutos maduros, sanos, limpios y secos de variedades de Capsicum annum, L o longum D.C. o parte de los mismos, exentos de materias extrañas.

Ingredientes

<u>Ingrediente</u>	<u>Origen</u>	<u>Proporción</u>
Pimenton dulce		100

Formato y Presentación

<u>Peso Bruto</u>	900,00	GM	<u>Peso Escurreido</u>	810,00	GM
<u>Peso Neto</u>	810,00	GM	<u>Calibre</u>		
<u>Formato</u>		760g	<u>EAN 13</u>		8436007957795



FICHA TÉCNICA

Vida Útil

2 Años

Composición Nutricional

<u>Características Nutricionales</u>	<u>Por 100 g. de producto</u>
Valor energético	1180 KJ
Valor energético	282 Kcal
Grasas	13 g
- De las cuales saturadas	2,1 g
Hidratos de Carbono	54 g
- De los cuales azúcares	10,3 g
Proteínas	14 g
Sal	0,17 g

Estos valores pueden variar, dependiendo de los cambios en la naturaleza del producto.

Datos Analíticos

Características Microbiológicas

<u>Determinación</u>	<u>Tolerancia</u>
E. coli	< 100 ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25 g.
Anaerobios sulfito- reductores	< 1000 ufc/g

Características Físico-Químicas y Contaminantes

<u>Determinación</u>	<u>Tolerancia</u>
Cenizas totales	< 10.00 %
Humedad (%)	< 14
Cenizas insolubles	< 1.00 %
Extracto etéreo (% Éter etílico)	< 25 %
Aflatoxina B1	< 5 ppb
Ocratoxina A	< 20ppb
Total Aflatoxinas	< 10 ppb



FICHA TÉCNICA

Alérgenos e Intolerancias

Alérgenos	Alérgeno esté presente en el producto como ingrediente	Presencia de Posibles Trazas
CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADO Trigo, centeno, cebada, avena,...		
CRUSTACEOS Y PRODUCTOS DERIVADOS Crustáceos (cangrejo, langosta, camarón)		
HUEVOS Y PRODUCTOS DERIVADOS Huevo, productos de huevo y productos que contienen huevo		
LECHE Y PRODUCTOS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA) Leche y productos de la leche, suero, caseína, lactosa, etc)		
CACAHUETES Y PRODUCTOS DERIVADOS Cacahuetes y productos de cacahuete		
SOJA Y PRODUCTOS DE SOJA Productos de soja, excepto aceite de soja totalmente refinado		
PESCADO Y PRODUCTOS DERIVADOS (TODAS LAS ESPECIES)		
FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS DERIVADOS Almendra, pistacho, avellana, nueces, anacardos,...		
SESAMO Y PRODUCTOS DERIVADOS Semilla y aceite de sésamo		
MOSTAZA Y DERIVADOS Mostaza, mostaza verde, extracto de mostaza		
APIO Y PRODUCTOS QUE ABARCAN Hojas, semillas, el extracto de apio, la raíz de apio, la sal de apio, especias surtidas(mixtas con apio		
SULFITOS Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o más (E220-E228)		
MOLUSCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS (TODAS LAS ESPECIES)		
ALTRAMUZ Y DERIVADOS		

Si el producto contiene o puede contener algún alérgeno aparece marcado en el campo correspondiente, en caso de no haber ninguna indicación es que no lo contiene. Si tiene alguna duda contacte con el Departamento de Calidad (calidad@nudisco.com).



FICHA TÉCNICA

Otras Especificaciones

Sabor y aroma: Típico

Color: rojo característico

Textura: polvo

Los envases que se utilizan cumplen con la legislación de materiales en contacto con los alimentos según Reglamento CE 1935/2004.

Las sustancias empleadas para la realización de los envases de plástico que contienen nuestros productos están incluidas en las listas positivas de la legislación de materiales plásticos en contacto con los alimentos, Reglamento CE 10/2011.

Organismos Genéticamente Modificados (OGM)

Posible OGM

El producto contiene variedades que pueden ser genéticamente modificados.

NO

SI. El producto contiene ingredientes que pueden ser OGM (por ejemplo, maíz, soja, algodón, colza, tomate).

Especificar:

Modo de Conservación y Modo de Empleo

Mantener en lugares secos, frescos, sin luz solar directa. Las temperaturas altas (>45°C) o humedades excesivas (>80%) pueden acortar significativamente la vida del producto.

Mantener alejado de productos que desprendan olores fuertes que pueden transmitir otros alimentos, ya que los absorbe fácilmente.

Elaborado por Departamento Calidad

Fecha Mod. 21/05/2021

Ref. Nud. 5779-40000599-ESP