



FICHA TÉCNICA PRODUCTO CONTROL DE CALIDAD

Artículo: Pimentón **DULCE** ecológico
Procedente de Agricultura Ecológica

Origen: España

ANÁLISIS SENSORIAL

Color: Polvo de color rojo intenso

Olor: Olor típico sin ningún olor extraño

Sabor: Sabor típico sin ningún otro sabor extraño, con un picor de Intensidad media.

Producido: a partir de los frutos secos, sanos y limpios de la planta solanácea
“capsicum annum”

Aplicación: Como sazonador en el arte culinario, chacinas y conservas en general

ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO

Humedad: < 10

Cenizas totales: < 7

Cenizas insolubles: < 0,6

Color extractable: >165 ASTA

Aflatoxinas: ND/L.Detec. 1

Ochratoxina-A: ND/L.Detec. 1

Colorantes artificiales: Colorante Sudan I, II, III, IV, Annato y Parared **AUSENTES**

Aditivos: NINGUNO



FICHA TÉCNICA PRODUCTO CONTROL DE CALIDAD

Artículo: **Pimentón dulce ecológico
Procedente de Agricultura Ecológica**

Producto libre de OGM

Esterilizado por radiación: **NO**

Libre de materias extrañas: partículas de metal, madera, insectos o plantas. **SI**

ANALISIS RESIDUOS PESTICIDAS

AUSENCIA, Conforme con EU regulación 834/2007

ANALISIS MICROBIOLÓGICO

Aerobios Mesófilos: **< 1.000.000 /g**

Escherichia Coli: **Ausente < 10 u.f.c. /g**

Salmonela: **Ausente en 25 g**

Clostridium Sulf. Reduct: **Ausente < 1000 u.f.c. /g**

Levaduras: **< 10.000 /g**

Mohos: **< 10.000 /g**



FICHA TÉCNICA PRODUCTO CONTROL DE CALIDAD

Artículo: **Pimentón dulce ecológico**
Procedente de Agricultura Ecológica

ENVASADO

Material utilizado: **Tarro de cristal con tapadera de plástico y precinto retráctil.**
Peso neto producto: **75grs.**
Agrupación: **en caja de cartón de 15 unidades.**

ALMACENAMIENTO

Almacenado en condiciones de oscuridad y seco: **18 meses**

CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

De acuerdo con EU regulación 834/2007 y 889/2008

CAEX
DEMETER