

## DATA SPECIFICATIONS

spices

# Pimentón dulce

## Especia



### Descripción del producto

Pimentón dulce 100 Asta, polvo rojo con un 2,2 g/kg de oleorresina; aprox. 400 Scoville.

### Utilización

Al gusto

### Envase, consumo preferente y condiciones de almacenamiento

25 kg (neto) en sacos de papel interior azul según LDPE; sobre palets; 24 meses desde la fecha de fabricación; soldado hermético o plegado y cosido; almacenar en seco y a temperatura ambiente.

### Análisis sensorico

Color ojo; característico del pimentón; picante.

### Origen

China



### PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Bacillus cereus	< 10000 cfu/g
Escherichia Coli	< 10000 cfu/g
Sulfitorred. Clostridias	< 10000 cfu/g
Hongos de moho	< 100000 cfu/g
Salmonella	neg. en 25 g

### INDICACIONES SOBRE MATERIA PRIMA Y PROCEDIMIENTOS DE FABRICACIÓN

Las materias primas ni se radian ni se manipulan genéticamente. El producto no contiene materia prima de origen animal; por lo tanto no contiene material con riesgo de encefalopatía espongiforme bovina (EEB).

### INDICACIONES GENERALES SOBRE EL REGLAMENTO DE ALERGIAS

Las versiones de la información sobre alergias corresponden al estado actual del reglamento y a la presente información del proveedor. Todos los datos se refieren a las materias primas contenidas, según el formulario de la receta.

**Contaminación cruzada:** Los optimizados planes de mezcla y las periódicas medidas de limpieza de las unidades de mezcla y transporte reducen el riesgo de arrastre de sustancias alérgicas (p. ej. a través del polvo).

Sin embargo, es posible que por la gran variedad de productos fabricados por el fabricante haya presencia de trazas de potenciales almidones.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN 100 G (MATEMÁTICAMENTE CALCULADOS)

Valor energético	1499 kJ / 258 kcal
Hidratos de carbono	35 g
- de los cuales azúcares	33 g
Proteína	15 g
Grasa	13 g
- de las cuales saturadas	2 g
Sal	0,03 g

# Pimentón dulce

## DATA SPECIFICATIONS

### LIST OF ALLERGEN

Allergen	According to recipe included		In traces possible (cross-contamination)	
	no	yes	no	yes
Trigo	x			x
Centeno	x		x	
Cebada	x		x	
Avena	x		x	
Escanda	x		x	
Kamut	x		x	
Crustáceos	x		x	
Huevo	x			x
Pescado	x			x
Nueces	x		x	
Soja	x			x
Leche	x			x
Almendras	x			x
Avellanas	x			x
Nueces	x		x	
Nueces de cajú	x		x	
Nueces pecaneras	x		x	
Nueces de Brasil	x		x	
Pistachos	x			x
Anacardos/nueces Queensland	x		x	
Apio	x			x
Mostaza	x			x
Sésamo	x			x
Dióxido de azufre y sulfitos (E220 – E228) en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	x		x	
Lupino	x		x	
Moluscos	x		x	
Lactosa	x			x
Almidón	x		x	
Cacao	x			x
Glutamato (E620 – E625)	x			x
Ave	x		x	
Cilantro	x			x
Maíz	x			x
Legumbres	x		x	

Carne de vacuno	x		x	
Carne de cerdo	x		x	
Zanahorias	x			x

## Legal information and Certificates

The product complies with the requirements of German food law and EC regulations.

IFS, ISO22000:2011, ISO22000:2005, ISO22002-1:2009, FSSC22000, ISO9001:2008, Halal, Kosher, NON-GMO of SGS, HCCP

**The specification is valid until revoked and replaced all previous issues.**



IIC International AG  
Breisacher Straße 86  
79110 Freiburg, Germany

Phone: +49 761 208520  
Fax: +49 761 2085210  
E-Mail: [info@iic-ingredients.de](mailto:info@iic-ingredients.de)

All information on data sheets or specifications are primarily for information purposes and are in no way legally binding. The user is responsible for the legal permissibility in the consumer country. © Copyright by IIC International AG | 04.03.2022