



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO/PRODUCT SPECIFICATION.

Revisión: 6
Fecha: 13/09/2018

PIMIENTA NEGRA GRANO/ BLACK PEPPER WHOLE

FT-PD-041

REQUISITOS GENERALES Y CUMPLIMIENTO LEGISLATIVO/ GENERAL REQUIREMENTS AND LEGISLATIVE.

PRODUCTO/PRODUCT:	PIMIENTA NEGRA GRANO.
DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION:	Producto obtenido del fruto maduro y privado de la parte externa del pericarpio, procedente de <i>Piper nigrum</i> .
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aspecto: .Correcto ▪ Olor y sabor . Característico, sin presencia de olores extraños. ▪ Color Negra. 	
OMG:	No contiene OGM, según Reglamento (UE) n°1829/2003 y modificaciones/ Not contain GMOs, according to Regulation (EU) n°1829 / 2003 and modifications.
VIDA ÚTIL/ USEFUL LIFE:	Tres años/ Three years.
CONSUMO PREFERENTE/BEST BEFORE:	Tres años siguiendo las recomendaciones de almacenamiento descritas abajo/Three years following the storage recommendations described below.
IRRADIACIÓN/IRRADIATION:	El producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes/ The product has not been subjected to ionizing radiation.
ENVASES Y EMBALAJES/PACKAGING:	Pimentón y derivados, S.L., utiliza exclusivamente envases y embalajes de conformidad para uso alimentario/ Pimentón y derivados, S.L., exclusively uses packaging for food use: - Sacos de rafia PP/ Raffia bags PP. - Botes PET/ PET container. - Bolsas de Aluminio/ Aluminum bags. - Bolsas de plástico/ Plastic bags.
PESTICIDAS/ PESTICIDES:	Según Reglamento (CE) N° 396/2005 y modificaciones/ According to Regulation (EC) No. 396/2005 and modifications.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO/ STORAGE.	Almacenar en un lugar fresco y seco, en sus envases originales cerrados, se recomienda evitar la exposición a luz solar directa/ Store in a cool and dry place, in original closed containers, it is recommended to avoid exposure to direct sunlight.
LIBRE DE COLORANTES ARTIFICIALES/ FREE OF ARTIFICIAL COLORANT.	

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA/ PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS:

Humedad/ Moisture:	<12.00%
Cenizas Totales/ Total Ashes:	< 7.00%
Cenizas Insolubles/ Insolubles Ashes:	< 1.50%
Fibra bruta/ Crude fiber:	<14.00%
Extracto etéreo/ Etheric extract:	6.00-11.00%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/ MICROBIOLOGY CHARACTERISTICS:

<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes:</i>	Ausencia/25g

HAP (HIDROCARBUROS AROMÁTICOS POLICÍCLICOS)/ POLYCYCLIC AROMATIC HYDROCARBONS

Benzo(a)pireno/ Benzo(a) pyrene:	< 10 ppb.
Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno/ Sum of benzo(a)pyrene, benz (a) anthracene, benzo (b) fluoranthene and chryseno:	< 50 ppb.

OTROS PARÁMETROS/ OTHER PARAMETERS:

Aflaoxinas (B1)/ Aflatoxin B1:	< 5.00 ppb.
Aflatoxinas Totales/ Total Aflatoxins (B1+B2+G1+G2):	< 10.00 ppb
Oxina:	< 15.00 ppb





ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO/PRODUCT SPECIFICATION.

Revisión: 6
Fecha: 13/09/2018

PIMIENTA NEGRA GRANO/ BLACK PEPPER WHOLE

FT-PD-041

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION

NUTRIENTES/ NUTRIENTS	Valores (Value)/ 100g	Unidades/ Units	NUTRIENTES/ NUTRIENTS	Valores (Value)/ 100g	Unidades/ Units
Energía/Energy:	251	kcal	Calcio/Calcium, Ca:	443	mg
Proteínas/ Protein:	10.39	g	Hierro/Iron, Fe:	9.71	mg
Agua/ Water:	12.46	g	Magnesio/ Magnesium, Mg:	171	mg
Lípidos totales/ Total Lipid:	3.26	g	Fósforo/ Phosphorus, P:	158	mg
Carbohidratos/ Carbohydrate	63.95	g	Potasio/Potassium, K:	1329	mg
Fibra total dietética/ Fiber, total dietary:	25.3	g	Sodio/Sodium, Na:	20	mg
Azúcares totales/Sugars, total:	0.64	IU	Zinc/Zinc, Zn:	1.19	mg
Vitamina C/ Vitamin C:	0.0	mg	Vitamina K/ Vitamin K:	163.7	µg
Tiamina/ Thiamin:	0.108	mg	Ácidos grasos saturados totales/ Fatty acids, total saturated:	1.392	g
Riboflavina/Riboflavin:	0.180	mg	Ácidos grasos poliinsaturados/ Fatty acids, total polyunsaturated:	0.998	g
Niacina/ Niacin:	1.143	mg	Ácidos grasos monoinsaturados/ Fatty acids, total monounsaturated:	0.739	g
Vitamina B6/ Vitamin B6:	0.291	mg	Colesterol/Cholesterol:	0	mg
Folato/Folate (DFE):	17	µg	Vitamina D/ Vitamin D:	0	IU

Fuente: Base de Datos Nacional de Nutrientes del USDA para Referencia Standard 26 Software v.1.3.1. Los valores nutricionales descritos anteriormente han sido obtenidos de bases de datos de acceso público de diversos organismos oficiales y deben ser considerados orientativos.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS/ ALLERGEN STATEMENT.

ALÉRGENO/ FOOD ALLERGEN.	SI	C.C	NO
Según anexo II, Reglamento 1169/2011			
Cereales que contengan gluten (trigo, Centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas, y productos derivados en concentraciones superiores a 20 ppm)/ Cereals containing gluten (Wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties and derived products in concentrations above 20 ppm.).			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos/ Crustaceans and products thereof:			X
Huevos y productos a base de huevos/ Egg and products thereof:			X
Pescado y productos a base de pescado / Fish and products thereof:			X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes/ Peanuts and products thereof:			X
Soja y productos a base de soja / Soybeans and products thereof:			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)/ Milk and products thereof (including lactose)			X
Frutos de cáscara (almendra, avellanas, nueves, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia) y productos derivados/ Nuts (namely almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut and Macadamia nut (Queensland nut)) and products thereof:			X
Apio y productos derivados/ Celery and products thereof:			X
Mostaza y productos derivados/ Mustard and products thereof			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ Sesame seeds and products thereof:			X
Anhidrido sulfuroso y sulfito en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/L expresados como SO ₂ / Sulphur dioxide and/ or sulphites in concentrations above 10 ppm:			X
Altramuces y productos a base de altramuces/ Lupin and products thereof:			X
Moluscos y productos a base de moluscos/ Molluscs and products thereof:			X

SI	El alérgeno está contenido en el producto/ The allergen is in the product.
C.C.	Posible presencia del alérgeno en el alimento por contaminación cruzada / Possible presence of the allergen in the food due to cross contamination.
NO	El alérgeno no se encuentra en el producto/ The allergen is not in the product.

DECLARACIÓN DE EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD: toda la información suministrada en el presente documento es verídico dentro de nuestro entender del producto en sí. Podemos asegurar que se han tenido en cuenta los cambios reglamentarios y precisión en la descripción de las características de estos productos naturales haciendo necesario declinar cualquier responsabilidad o garantía sobre la misma.

Departamento de Calidad y seguridad alimentaria / Quality Department and food safety.

Fdo: Rocío Esteban Gil

Responsable de Calidad e Inocuidad Alimentaria/ Quality manager.

