

 MURCIANA DE HERBORISTERIA S.A. R.S. 2400951 - MUJ R.S. 2501235 - MUJ Cl. Mar Mediterráneo, 6 • Tel. 968 86 18 72 • Fax 968 86 11 02 www.muherb.com • e-mail: info@muherb.com 30163 COBATILLAS - Murcia (España)	FICHA TÉCNICA DE ESPECIFICACIONES PIMENTÓN DULCE	Página 1 de 3 Revisión: 5 Fecha: 23/06/2022
---	--	--

Producto	Pimentón Dulce
Denominación	Producto seco obtenido de la molienda de los frutos maduros, sanos y limpios del pimiento <i>Capsicum annuum</i>
Características organolépticas	
▪ Aspecto ▪ Olor ▪ Color	Correcto Característico, sin presencia de olores extraños. Rojizo
Características Físico-Química	
Humedad (%)	14,00 máx.
Cenizas totales (%)	10,00 máx.
Cenizas insolubles (%)	1,00 máx.
Aflatoxinas totales (ppb)	≤10
Aflatoxinas B1 (ppb)	≤5
Ocratoxina A (ppb)	≤20
Características Microbiológicas	
Escherichia coli (ufc/g)	≤100
Salmonella spp.(ausencia o presencia)	Ausencia / 25 gr
Listeria monocytogenes (ufc/g)	≤100
Residuos de Plaguicidas y otros contaminantes (PHA's, micotoxinas...)	
Murciana de Herboristería S.A., tal y como tiene establecido en su Sistema de Calidad, realiza un control de los límites máximos permitidos de pesticidas y otros contaminantes en sus productos en cumplimiento con la Reglamentación Europea.	



**MURCIANA
DE
HERBORISTERIA**
S.A.

R.S. 2400561 - MUJ
R.S. 2501235 - MUJ

C/ Mar Mediterráneo, 6 • Tel. 968 86 18 72 • Fax 968 86 11 02
www.muherb.com • email: info@muherb.com
30163 COBATILLAS • Murcia (España)

**FICHA TÉCNICA DE
ESPECIFICACIONES**

PIMENTÓN DULCE

Página 2 de 3

Revisión: 5

Fecha: 23/06/2022

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (La información facilitada en este apartado es la aportada por nuestros proveedores, no basada en análisis realizados)

- 1_ PRODUCTO ALERGÉNICO:** El alérgeno forma parte de la composición del producto.
- 2_ CONTAMINACIÓN CRUZADA:** Pueden aparecer alérgenos debido a una posible contaminación cruzada en el cultivo, instalaciones del proveedor de origen o transporte.
- 3_ AUSENCIA:** Cuando el producto no es alérgico en sí mismo, ni hay posibilidad de que se dé una contaminación cruzada.

ALERGENOS	PRODUCTO ALERGÉNICO	CONTAMINACIÓN CRUZADA	AUSENCIA
Cereales con Gluten : trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevo			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados			X
Frutos de cáscara : almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de Macadamia o de Australia y productos derivados			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Sésamo/Ajonjolí grano y productos a base de granos de sésamo.			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10 ppm de SO ₂ total.			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

 MURCIANA DE HERBORISTERIA S.A. R.S. 2400551 - MUJ R.S. 2501235 - MUJ C/ Mar Mediterráneo, 6 • Tel. 968 86 18 72 • Fax 968 86 11 02 www.muherb.com • e-mail: info@muherb.com 30163 COBATILLAS • Murcia (España)	FICHA TÉCNICA DE ESPECIFICACIONES PIMENTÓN DULCE	Página 3 de 3 Revisión: 5 Fecha: 23/06/2022
--	--	--

Envase y material auxiliar	Los envases y material auxiliar utilizados son de Uso Alimentario en cumplimiento con la Reglamentación Europea.
Presentación del producto	Entero, cortado o molido.
Consumo preferente	4 años máximo desde la fecha de fabricación.
Condiciones de Almacenamiento	Conservar en lugar fresco y seco. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores.
Información Adicional <i>(Datos facilitados por el proveedor de origen)</i>	
NO-GMO: Los productos suministrados por Murciana de Herboristería S.A. no provienen de materias primas GMO.	
NO Irradiación: Los productos suministrados por Murciana de Herboristería S.A. no han sido sometidos a irradiación ionizante.	
➤ La información declarada en esta ficha técnica es general para el producto. Para conocer los datos reales del producto suministrado consulten el Certificado de Análisis del lote.	