

<b>Denominación del producto:</b>	Pimentón Picante De La Vera D.O.P. 1921		FR-FTC-41 (04/09/23) Rev.7
<b>Descripción y Materia Prima:</b>	<p>El Pimentón de la Vera Denominación de Origen Protegida se obtiene de la molturación de frutos totalmente rojos, de las variedades del grupo de los "Ocaleas", (Jaranda, Jariza, Jeromin), y de la variedad Bola, pertenecientes a las especies Capsicum annum L y Capsicum longum L., recolectados maduros, sanos, limpios, con el color característico de la variedad, libres de ataques de plagas o enfermedades, secados con leña de encina y/o roble, por el sistema tradicional de la Vera, y que proceda de la zona de producción específica en el punto 3 del Pliego de Condiciones Pimentón de la Vera D.O.P.</p> <p>El Pimentón Picante estará elaborado con las variedades Jaranda, Jariza y Jeromin.</p>		
<b>Características organolépticas:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Color: Teja rojizo</li> <li>- Olor: Ahumado característico</li> <li>- Sabor: pronunciado picor y ahumado característico del Pimentón de la Vera</li> </ul>		
<b>Características físico – químicas:</b>	Humedad:	< 14 %	<b>Según Pliego de Condiciones DOP "Pimentón de la vera"</b>
	Cenizas totales:	< 9%	
	Cenizas insolubles en ácido clorhídrico:	< 1%	
	Extracto etéreo:	< 23%	
	Fibra Bruta:	< 28 %	
	Colora (ASTA)	>90 en el momento de la molturación	
	Colorantes artificiales	Ausencia	
<b>Pesticidas, metales pesados y contaminantes:</b>	El producto cumple con la legislación vigente de pesticidas y contaminantes (Reglamento (UE) N° 2023/915 consolidado y Reglamento (CE) N° 396/2005 y posteriores modificaciones), según los controles realizados en materia prima y producto final.		
<b>Características microbiológicas:</b>	Salmonella	Ausencia en 25g	
	E. coli	< 10 ufc/g	
	Cl sulfito-reductores	< 1000 ufc/g	
<b>Tratamiento térmico</b>	Producto sometido a tratamiento térmico con vapor de agua para garantizar las características microbiológicas.		
<b>Ingredientes:</b>	Se le puede añadir aceite de girasol hasta un máximo de un 3%		
<b>Uso previsto:</b>	Elaboración de embutidos o uso como condimento, en alimentación humana		
<b>Uso no previsto:</b>	Ingestión directa en grandes cantidades		
<b>Consumidores sensibles:</b>	Personas con hipersensibilidad al picante o problemas gástricos		
<b>Certificado Halal:</b>	Producto certificado Halal con Licencia N° HFQ-29/15/CC		
<b>Kosher:</b>	Producto certificado Kosher		
<b>Listado de alérgenos:</b>	Ausencia de todos los alérgenos indicados en el anexo II del REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011.		
<b>OGM:</b>	No contiene organismos genéticamente modificados		
<b>Radiación / Ionización:</b>	Producto no irradiado ni ionizado		
<b>Condiciones de almacenamiento y transporte:</b>	En almacén fresco (temperatura ambiente), limpio y seco, protegido de la luz solar y correctamente cerrado.		
<b>Consumo preferente:</b>	<p><b>Consumo preferente:</b> 24 meses desde la fecha de producción. Se indica en la etiqueta.</p> <p>La vida del producto una vez abierto, será igual a la fecha de caducidad marcada en la caja o envase, siempre y cuando se mantenga correctamente cerrado y se cumplan las indicaciones de conservación</p>		
<b>Envasado:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Latas de hojalata de 75g con tapa dosificadora de plástico polipropileno en cajas de cartón de 20 unidades y de 750g en cajas de cartón de 10 unidades.</li> <li>- Bolsas de tres capas (aluminio, polietileno y polipropileno): de 1000g. en Cajas de cartón de 10 unidades.</li> </ul>		
<b>Información nutricional por 100g:</b>	Valor energético:	1374 kJ / 332 kcal	
	Grasas:	14 g	
	De las cuales saturadas:	< 0.1 g	
	Hidratos de carbono:	17 g	
	De los cuales azúcares:	7.2 g	
	Proteínas	15 g	
Sal	0.09 g		