

 AGRICOLA SAMI SAC	FICHA TECNICA	AJI PIMIENTO PAPRIKA
--	----------------------	---------------------------------

Determinación del producto:		Código: AS-01 Versión: 01 Fecha: 01/06/2018 Nº Página 1 de 2
Pimiento dulce		
Descripción:		
Se entiende por pimentón, frutos totalmente rojos, de la familia solanáceae, pertenece a las especies Capsicum annum L. Son cosechados maduros, sanos, limpios, con olor característico, libre de ataques de plagas o enfermedades, deshidratados por el efecto del secado al sol.		
Materia Prima:		
Pimiento seco entero de las variedades (principalmente) papriking y papriqueen. Especificaciones físicas, químicas, organolépticas: Pimiento seco exento de materias extrañas. Especificaciones biológicas: igual a producto final.		
Características organolépticas:		
Color: Rojo intenso Sabor y Olor: Sabor dulce y aroma suave característico del pimentón.		
Características físico		
Apariencia:	Frutos sanos, limpios, seco entero.	
Olor	Característico al producto	
Sabor	Característico al producto	
Color Visual	Rojizo característico	
Frutos enteros sanos	85% Máximo	
Frutos enteros con ligeras fisuras	< 3% Máximo	
Frutos rotos	< 3% Máximo	
Frutos enteros decoloridos o manchados	< 3% Máximo	
Semilla suelta	< 0.2% Máximo	
Frutos dañados por hongos	< 1 % Máximo	
Impureza Vegetal	< 0.1% Máximo	
Materia extrañas (palos)	< 0.0% Máximo	
Frutos húmedos	Ausencia	
Materia Fecal	Ausencia	
Fibrilla Plásticas	Ausencia	
Infestación	Ausencia	
Características químico		
Color ASTA	Solo a solicitud del Cliente	
Pungencia	500 SHU máx	
Aflatoxinas	< 10.0 ppb (B1 < 5.0 ppb)	Reglamento (UE) Nº 165/2010 Reglamento (UE) Nº 105/2010
Ocratoxinas	< 30.0 ppb	
Cenizas Totales	7% máx	Según RD 2242/1984
Cenizas insolubles	1% máx	
Humedad	14 % máx	

 AGRICOLA SAMI SAC	FICHA TECNICA	AJI PIMIENTO PAPRIKA
Microbiológico:		Código: AS-01 Versión: 01 Fecha: 01/06/2018 Nª Página 2 de 2
Recuento Total	10 000 000 ufc/g	
E. Coli	< 10 ufc/g	
Hongos y Levaduras	5000 ufc/g	
Coliformes Totales	5000 ufc/g	
Salmonella (en 25 g)	Ausencia	
Uso previsto:		
La páprika constituye uno de los alimentos naturales mas empleados. su principal utilización está en la alimentación humana como condimento o como colorante (pimentón). Así podemos encontrar sus derivados tecnológicos como colorantes de gran variedad de productos, entre los cuales se pueden incluir derivados cárnicos, salsas, bebidas refrescantes, etc.		
Uso no previsto:		
Ingestión directa en grandes cantidades		
Consumidores sensibles:		
No aplica		
Listado de alérgenos:		
Ausencia de todos los alérgenos indicados Según RD 1245/2008 de 31 Julio.		
Exento de gluten según REGLAMENTO (CE) N° 41/2009 DE LA COMISIÓN		
OGM:		
No es, ni contiene, ni está compuesto por organismos genéticamente modificados.		
No ha sido producido a partir de OGM ni contiene ingredientes producidos a partir de éstos organismos		
Irradiación:		
No ha sido tratado con radiaciones ionizantes		
No contiene ingredientes tratados con radiaciones ionizantes		
Condiciones de Almacenamiento y transporte:		
En almacen fresco (temperatura ambiente), limpio y seco, protegido de la luz solar y correctamente cerrado.		
Consumo preferente:		
A partir de la fecha de envasado: 12 meses. Se indica en la etiqueta, La vida util del producto una vez abierto, sera igual a la fecha de caducidad marcada en el envase, siempre y cuando se mantenga correctamente cerrado y se cumpla con las indicaciones de conservación.		
Envasado:		
Mantas (polietileno y polipropileno)		
Revisado por: Ing. Ildaura Arpez Vilca Fecha: 08/06/2018	Revisado por: Ing. Elmer Lopez León Fecha: 08/06/2017	Aprobado por: Gerente General GONZALES RIOS JUAN FRANCISCO Fecha: 11/06/2018