

Denominación del producto:	Pimentón Picante De La Vera D.O.P. 1921		FR-FTC-41 (03/01/22) Rev. 6
Descripción y Materia Prima:	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. El Pimentón Picante estará elaborado con las variedades Jaranda, Jariza y Jeromin.		
Características organolépticas:	- Color: Teja rojizo - Olor: Ahumado característico - Sabor: pronunciado picor y ahumado característico del Pimentón de la Vera		
Características físico – químicas:	Humedad:	< 14 %	Según Pliego de Condiciones DOP "Pimentón de la vera"
	Cenizas totales:	< 9%	
	Cenizas insolubles en ácido clorhídrico:	< 1%	
	Extracto etéreo:	< 23%	
	Fibra Bruta:	< 28 %	
	Colora (ASTA)	>90	
	Colorantes artificiales	Ausencia	
Pesticidas, metales pesados y contaminantes:	El producto cumple con la legislación vigente de pesticidas y contaminantes (Reglamento (CE) N° 1881/2006 y posteriores modificaciones y Reglamento (CE) N° 396/2005 y posteriores modificaciones), según los controles realizados en materia prima y producto final.		
Características microbiológicas:	Salmonella	Ausencia en 25g	
	E. coli	< 10 ufc/g	
	Cl sulfito-reductores	< 1000 ufc/g	
Tratamiento térmico	Producto sometido a tratamiento térmico con vapor de agua para garantizar las características microbiológicas.		
Ingredientes:	Se le puede añadir aceite de girasol hasta un máximo de un 3%		
Uso previsto:	Elaboración de embutidos o uso como condimento, en alimentación humana		
Uso no previsto:	Ingestión directa en grandes cantidades		
Consumidores sensibles:	Personas con hipersensibilidad al picante o problemas gástricos		
Certificado Halal:	Producto certificado Halal con Licencia N° HFQ-INC-124/2015		
Kosher:	Producto certificado Kosher		
Listado de alérgenos:	Ausencia de todos los alérgenos indicados en el anexo II del REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011.		
OGM:	No contiene organismos genéticamente modificados		
Radiación / Ionización:	Producto no irradiado ni ionizado		
Condiciones de almacenamiento y transporte:	En almacén fresco (temperatura ambiente), limpio y seco, protegido de la luz solar y correctamente cerrado.		
Consumo preferente:	Consumo preferente: 24 meses desde la fecha de producción. Se indica en la etiqueta. 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		
Envasado:	- Latas de hojalata de 75g con tapa dosificadora de plástico polipropileno en Cajas de cartón de 10, 20 unidades y de 750g en Cajas de cartón de 10 unidades. - Bolsas de tres capas (aluminio, polietileno y polipropileno): de 1000g. en Cajas de cartón de 10 unidades respectivamente.		
Información nutricional por 100g:	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	