



REFERENCIA **FC022 / FC023**

FOTO



NOMBRE COMERCIAL Pimentón de Hungría

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Esta paprika húngara proviene de moler diferentes tipos de pimientos secos de la familia *Capsicum annum*. Un condimento polifacético, ideal para aplicar en guisos, legumbres, carnes, pescados, fondos y vinagretas.

PRESENTACIÓN Lata de 85 g y 250 g

PAÍS DE ORIGEN Hungría

INGREDIENTES 100% paprika en polvo de Hungría

ALÉRGENOS Puede contener trazas de **apio, mostaza, sésamo, frutos secos, cacahuetes, crustáceos y sulfitos**. (Ver Anexo I)

VALORES NUTRICIONALES	Valor energético	1181 / 282 kJ / kcal
	Grasas	12,89 g/100 g
	<i>de las cuales saturadas</i>	10,34 g/100 g
	Hidratos de Carbono	53,99 g/100 g
	<i>de los cuales azúcares</i>	2,14 g/100 g
	Proteínas	14,14 g/100 g
	Sal	- g/100 g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Almacenar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, lejos de luz solar

CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN 24 meses desde fecha de fabricación  
La caducidad sujeta a las condiciones de almacenamientoCODIGO DE BARRAS 8436585591145 – 85g  
8436585591435 – 250g

ANÁLISIS	Parámetros Microbiológicos	Niveles máximos aceptables (cfu/g)
	Recuento total viable	<10 <sup>5</sup>
	Salmonella	Negativo en 25 g
	E Coli	<10

Enterobacteriaceae/g <100  
 Levaduras y hongos <100

**Parámetros Químicos**

Aflatoxina (µg/kg) B1 <5 / B1+B2+G1+G2 <10  
 Humedad (% , W/w) <12 máx.  
 Pesticidas Cumple Reglamento de la UE  
 Tintes extraños No presentes  
 OGM Libre de modificación genética  
 Irradiación No irradiado

Anexo I

**Alérgenos:**

¿Contiene el producto o alguno de sus sub-componentes algunos de los siguientes?	Sí	No
Apio		X
Cereales que contienen gluten		X
Crustáceos		X
Huevos		X
Pescado		X
Leche y/o productos lácteos		X
Mostaza		X
Frutos secos		X
Cacahuetes		X
Semillas de sésamo		X
Soja		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones de más de 10 mg / kg o 10 mg / litro		X
Lupino		X
Moluscos		X

Declaración de frutos secos:

Los productos suministrados son, según nuestro conocimiento, libres de nueces y sus derivados. El fabricante manipula algunos productos de nueces, para lo cual sigue procedimiento cuidadoso de segregación de estos. Sin embargo, debido a la naturaleza de los productos suministrados, es imposible para la empresa garantizar que no se haya producido contaminación cruzada en algún momento durante los procesos de producción previos a su entrega.

Se llevan a cabo procesos de manipulación con la finalidad de garantizar que el riesgo contaminación cruzada se reduce o evita. Los siguientes productos, los cuales contienen o pueden contener alérgenos, son manipulados regularmente por el fabricante y sus proveedores homologados: semillas de sésamo, apio, especias molidas y mezclas, pasta de camarones, frutos secos, cacahuetes, Jengibre y ajo contienen sulfitos naturales y mostaza.