

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 almacenamiento**CODIGO DE BARRAS** 8436585591145 – 85g
8436585591435 – 250g

ANÁLISIS	Parámetros Microbiológicos	Niveles máximos aceptables (cfu/g)
	Recuento total viable	
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.