



Ficha Técnica Producto Terminado Product Specification Sheet

Código/Code: FPT-ES-11

Revisión/Review: 12

Fecha/Date: 20/03/2019

Producto/Product

Cayena guindilla/Cayenne pepper

Código producto-Formato-EAN-Peso neto Product code-Format-EAN-Net weight

Código Code	Formato Format	EAN	Peso neto (g) Net weight (g)
00927	Cristal	8413700027260	18
00827	Basic	84137043	10
02527	Restaurante	8413700027345	90
00136	Bote Kg	8413700027659	190

RSI

24.00518/A

Descripción/Description

Frutos enteros y desecados del *Capsicum frutescens*.

Whole and dried fruits of the *Capsicum frutescens*.

Composición/Composición

Cayena guindilla/Cayenne pepper

Alérgenos/Allergens

Conforme al Anexo II del Reglamento 1169/2011

In accordance with Annex II of Regulation 1169/2011

	En composición In composition	Presencia de trazas Presence of traces
Cereales que contengan gluten y productos derivados ⁽¹⁾ / Cereals containing gluten and products thereof ⁽¹⁾	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos/ Shellfish and crustaceans based products	NO	NO
Huevo y productos a base de/Huevo y productos a base de/Egg and egg products	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado/Fish and fish-based products	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets/ Peanuts and peanut based products	NO	NO
Soja y productos a base de soja/Soybeans and soy products	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida lactosa)/ Milk and products thereof (including lactose)	NO	NO
Frutos de cáscara y productos derivados ⁽²⁾ /Nuts and derivatives ⁽²⁾	NO	NO
Apio y productos derivados/Celery and products thereof	NO	NO
Mostaza y productos derivados/Mustard and products thereof	NO	NO

Sésamo y productos a base de sésamo/ Sesame and sesame-based products	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos (Más de 10 mg/kg o mg/l como SO ₂)/ Sulphur dioxide and sulphites (More than 10 mg / kg or mg / l as SO ₂)	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces /Lupins and lupine-based products	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos/ Mollusks and shellfish based products	NO	NO

1) Trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas
Wheat (as spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or their crossbred varieties

2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados
Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachio, macadamia nuts or walnuts Australia and derivatives

Fecha de consumo preferente/Best before end

2 años desde la fecha de fabricación /2 years from manufacture date

Formato saco: 1 año desde la fecha de fabricación/Sack format: 1 year from manufacture date

Condiciones de transporte/Distribution conditions

Transporte en camiones de uso exclusivo alimentario. El vehículo debe estar limpio y debe evitar temperaturas extremas y cambios bruscos de temperatura

Transport in adequate trucks suitable for food transportation. Vehicle must be clean and should avoid extreme temperatures and sudden temperature changes.

Condiciones de almacenamiento/Storage conditions

Conservar en lugar fresco y seco/Warehouse in a cool and dry place

Características Físico-Químicas/Phisico-Chemical features

Humedad/Humidity	≤10%
Cenizas totales (s.s.s.)/Total ash (on dry matter)	≤8,5%
Cenizas insolubles/Insoluble ash	≤1,25%
Extracto etéreo/Ether extrac	≥10%
Fibra bruta/Crude fiber	≤40%
Aflatoxina B ₁ / Aflatoxin B ₁	<5 ppb
Aflatoxinas totales/Total aflatoxins	<10 ppb
Ocratoxina A/Ochratoxin A	<20 ppb
Gluten	≤20 ppm
Benzo(a)pireno	≤10 ppb
Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranten y criseno	≤50 ppb

Características Microbiológicas/Microbiological features

<i>E. coli</i>	≤10 ufc/g
<i>Clostridium perfringens</i>	≤500 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	≤100 ufc/g

OGM/GMO

Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de OGM y está exento de las obligaciones de etiquetado e información indicadas en los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003

This product does not contain ingredients derived from OGM and is exempt from the labelling requirements of Regulations 1829/2003 and 1830/2003.

Productos de procedencia animal

En el proceso de producción de este producto no interviene ninguna materia prima de origen animal

In the production process of this product does not intervene any raw materials of animal origin

Irradiación/Irradiation

Este producto no ha sido irradiado/This product has not been irradiated.

Envase/Package

El material del envase cumple con:/The packaging material meets:

Reglamento (UE) 1935/2004 materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

Regulation (UE) 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Reglamento (UE) nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Regulation (UE) 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food.

Directiva 94/62/CE relativa a los envases y residuos de envases.

Directive 94/62/CE on packaging and packaging waste.

Legislación Aplicable/Applicable legislation

Real Decreto 2242/1984 reglamentación técnico sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias

Royal Decree 2242/1984 technical sanitary regimentation for processing, distribution and sale of seasonings and spices.

Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Regulation 1881/2006 maximum levels for certain contaminants in foodstuffs fixed.

Reglamento (UE) 396/2005 límites máximos de residuos de plaguicidas.

Regulation (UE) 396/2005 maximum limits for plague wastes.

Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Regulation (UE) 1169/2011 on food information to consumers.

Reglamento de Ejecución (UE) nº 828/2014 de la comisión, de 30 de julio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos