

HERBEX	ESPECIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA		
	PIMIENTO PICANTES		
	Elaborada por	Departamento Técnico	Versión

v.07 Febr-20

PROVEEDOR	PAÍS DE PRODUCCIÓN
<i>Herbex Iberia S.L</i>	<i>Marruecos</i>

CARACTERÍSTICAS

Pimientos de pequeñas dimensiones, y variadas formas, alargada, cónica o fusiforme de coloración verde roja o naranja. La característica principal es su intenso sabor, pudiendo resultar en algunos ejemplares picante. **Características:** Son plantas anuales de tamaño erguido, con una altura de entre 50 cm y 2 m. En cada nudo se ramifica, siendo las hojas alternas, pecioladas y de color verde oscuro. El fruto es una baya verde o roja. **Usos culinarios:** Es preferible su uso a la plancha o freirse frescos en la sartén y posteriormente sazonarse una vez servidos. Generalmente, se acompañan con otros alimentos como carne, marisco o pescado aunque también constituyen una tapa, sirviéndose con los pedúnculos.

VARIETADES

HABANERO

6-9 cm



CHILLI

5-7 cm



SERENADE

4-8 cm



FINGER CHILLI

10-12 cm



JALAPEÑO

10 cm



PADRÓN

Pequeño: 4-8 cm

Grande: > 8 cm

CAT. 1: SIN DEFECTOS DE CALIDAD

CAT. 2: CON ALGÚN DEFECTO DE CALIDAD



SCORPION

5-7 cm



GUINDILLA

14-18 cm



FRESNO

4-8 cm



	ESPECIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA		
	PIMIENTO PICANTES		
	Elaborada por	Departamento Técnico	Versión

MICROBIOLOGÍA	VALORES	ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS	VALORES
E. Coli	< 10 ufc	DETERMINACIÓN	VALOR
Salmonella	Ausencia / 25 g	Gusanos e insectos	Ausencia
Listeria	Ausencia / 25 g	Daños de insectos o defecaciones	Ausencia
RESIDUOS	VALORES	Amarillamiento o podredumbre	Ausencia
Pesticidas	< LMR	Manchas negras	Ausencia
Plomo (Pb)	0,05	oxidación interior	Ausencia
Cadmio (Cd)	0,05	Restos de tierra	Ausencia
Mercurio (Hg)	0,01	Cuerpos extraños	Ausencia
		Total defectos macroscópicos	Ausencia

ACONDICIONAMIENTO			
Caja 3 kg		Material	Cartón
Peso caja:	340 g	Largo	40 cm
Peso neto	3000 g	Ancho	30 cm
Peso total	3340 g	Alto	15 cm

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO			
Conservación	8-12 °C	Higiene	El transporte debe observarse limpio , ausencia de malos olores, humedad excesiva, plagas, ...
Transporte	7-10 °C		
Disposición de la carga	Ordenada		

CONTROLES DURANTE LA PRODUCCIÓN			
Globalgap	Anual	APPCC	Interno
BRC	Anual	F2F	Anual
Tesco Nurture	Anual	Visual	Diario
LEAF	Anual		

INSTRUCCIONES DE USO
Lavar antes de usar. Conservar refrigerado para condiciones óptimas.

INFORMACIÓN ADICIONAL
Herbex Iberia declara que en todas y cada una de sus explotaciones carece de productos transgénicos y da fé del no uso de los mismos. Así mismo, declara el cumplimiento del Anexo II del Reglamento europeo 1169/2011 relativa a alergenos tanto en el proceso de producción como en su posterior manipulación. Los productos manipulados no son sometidos a irradiaciones.