

FICHA TÉCNICA PAPRIKA

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Naturaleza del producto: El pimentón o ají de color es un condimento en polvo de color rojo y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de variedades de pimientos rojos especialmente la paprika.

Identificación de la empresa:

QUIMTIA S.A.S
AV Troncal de Occidente #18-76 Bodega C11 – Parque Industrial Santo Domingo Mosquera –
Cundinamarca.
Tel. : (57) 4 – 6048922

Carrera 50g#10B Sur-102, Medellín – Antioquia
Tel. : (57) 4 – 6048922

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Límite
E. Coli ufc/g	<10
Salmonella	Ausencia
NMP Coliformes fecales	<40
Esporas clostridium sulfito reductor/g	<1000
B. cereus/g	<1000
Hongos y levaduras	<5000

VIDA UTIL

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

USOS Y DOSIFICACIONES RECOMENDADA

La p prika constituye uno de los alimentos naturales más empleados. su principal utilización está en la alimentación humana como condimento o como colorante (pimentón). Así podemos encontrar sus derivados tecnológicos como colorantes de gran variedad de productos, entre los cuales se pueden incluir derivados cárnicos, salsas, bebidas refrescantes, etc

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Análisis	Especificaciones
Humedad	9%
Asta color	120

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Características	Método de medición	Especificación
Apariencia	Polvo fino	Sensorial
Aroma	Característico libre de olores extraños	Sensorial
Color	Rojo característico	Sensorial
Sabor	Ligeramente dulce	Sensorial
Granulometría	20 Mesh, 5% retenido	Granulometría

COMPOSICIÓN

Ingredientes	Porcentaje aprox.
Polvo de pimentón (Paprika)	No se especifica

PRESENTACION DEL EMPAQUE:

Empaque: Saco de polietileno con bolsa interna.
Peso: SACO x 10 Kg

CONDICIONES DE MANIPULACIÓN Y TRANSPORTE

Almacenar sobre estibas en un lugar limpio, fresco y exento de humedad, con buena ventilación evitando la exposición a los rayos solares.
Una vez abierto el producto debe consumirse en el menor tiempo posible, de no ser así se debe cerrar muy bien para evitar contacto con humedad y medio ambiente.
En la bodega de almacenamiento debe haber un estricto control de plagas.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y MANEJO

Mantener el producto de preferencia en condiciones óptimas de almacenamiento y mantener su buen estado para su comercialización.
Mantener en los recipientes originales, cerrado muy bien después de su uso.
Almacenar en estanterías.
No exponer al sol
Este producto no se considera peligroso bajo los lineamientos del Sistema Globalmente Armonizado.

CUMPLIMIENTO DE NORMAS

Resolución 2674/13, Resolución 5109/05, Resolución 0333/11, Resolución 683.de 2012 (material de empaque). Resolución 1506 de 2011 – Resolución 4241 de 1991.

DECLARACIÓN GMO

Este producto no contiene ni está compuesto por organismos genéticamente modificados, no se ha producido a partir de OGM's, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM's.

DECLARACIÓN DE ALIMENTOS IRRADIADOS

El producto ni sus ingredientes han sido sometidos a radiaciones ionizantes.

