

# Especificaciones Técnicas

**PRODUCTO:**

**PIMENTÓN**

**TIPO ENVASE:**

Sacos o Bolsas de diferentes tamaños  
Tarros de diferentes tamaños de cristal o plástico

**DESCRIPCION:**

Producto resultante de la molienda de PIMIENTOS maduros, sanos, limpios y secos, totalmente ROJOS del género CAPSICUM ANNUM, del que se cultivan distintas variedades. De sus muchas propiedades, las más relevantes son la de ser un colorante natural, conservante y antioxidante. El color del pimentón se debe a los pigmentos caratenoides que contiene, entre los que se destacan el CAPSANTENO y el CAPSORRUBENO. El sabor del Picante se lo produce la CAPSAICINA. Así mismo es rico en minerales y vitaminas, entre las que se encuentra la vitamina C.

**ORGANOLÉPTICAS:**

Olor y sabor característico.

**FISICO-QUÍMICAS:**

**VALORES ADMISIBLES.**

Humedad	< 14%
Cenizas Totales	< 10%
Cenizas insolubles	< 1%
Fibra Bruta	< 30%
Extracto Etéreo	< 25%

**MICROBIOLÓGICAS**

**VALORES ADMISIBLES.**

Eschericia coli	< 10	En un Gramo
Clostridios sulfito reductores	< 1000	En un Gramo
Salmonella	Ausencia	En 25 Gramos

**ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN**

**CADUCIDAD**

Lugar fresco, seco y protegido de la luz.

Indicada en el envase

Certificamos la exactitud de los datos: