

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 1 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	Producto: <b>PIMIENTA MULTICOLOR</b>	Edición: 06
	Código: 15-1034-1 15-1034M 15-1034P 15-1034R	Fecha: 23/11/2022

**PRODUCTO** **PIMIENTA MULTICOLOR**  
Mezcla de pimienta negra, blanca, verde y rosa procedentes de Asia (*piper nigrum*)

**PRODUCT** **MULTICOLORED PEPPER**  
*Mix of black, white, green and pink pepper from Asia (piper nigrum)*

<b>CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT</b>	<b>PRESENTACIÓN PRESENTATION</b>
15-1034-1	Saco de 5kg / 5Kg bag
15-1034M	Tarro PET de 250g / 250g PET Jar
15-1034P	Tarro PET de 150g / 150g PET Jar
15-1034R	Tarro PET de 50g / 50g PET Jar

**INGREDIENTES** Mezcla de pimienta (negra, blanca, verde y rosa)

**INGREDIENTS** *Mix of pepper (black, white, green and pink)*

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Color: negro, blanco, verde y rojo
- Aspecto: granos
- Aroma: característico, sin aromas extraños.

**GENERAL FEATURES**

- *Color: black, white, green and red*
- *Appearance: pods*
- *Flavour: characteristic, without foreign flavours.*

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>	<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>	
		<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
	Humedad (%)		15

<b>CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS</b>	<u>Parameters</u>	<u>Limits</u>	
		<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
	Moisture (%)		15

**LMR METALES PESADOS** Metales pesados se ajustan a las normas CE  
*Heavy metals according to CE legislation*

**PESTICIDES** Conforme a la directiva Reg 396/2005  
*In accordance with Reg 396/2005*

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 2 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>PIMIENTA MULTICOLOR</b>	Edición: 06
	Código: 15-1034-1 15-1034M 15-1034P 15-1034R	Fecha: 23/11/2022

**Micotoxinas /  
Mycotoxins**

Conforme a la directiva Reg 1881/2006  
*In accordance with Reg 1881/2006*

<u>Parámetro(s) / Parameters</u>	<u>Límite(s) / Limits</u>
Aflatoxina B1 / <i>Aflatoxin B1</i> (ppb)	5
Aflatoxinas B2, G1, G2 / <i>Aflatoxin B2, G1, G2</i> (ppb)	10
Ocratoxina A / <i>Ocratoxin A</i> (ppb)	15

**CARACTERÍSTICAS  
MICROBIOLÓGICAS**

Límites legales según la normativa vigente.  
Límites de calidad definidos por la empresa.

**MICROBIOLOGIC  
FEATURES**

Legal limits according to actual legislation.  
Quality limits defined by the provider

<u>Parámetro / Parameter</u>	<u>Límite/ Limits</u>
<i>E. coli</i>	<10 ufc/g
Sulfito reductores / <i>Sulfite reducers</i>	<1000 ufc/g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g

\*ufc = unidades formadoras de colonias (*fcu = former colony units*)

\*Ausencia = *Absence*

**LEGISLACIÓN DE  
APLICACIÓN**

- RD 2242/1984 Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias.
- RE 2073/2005 y modificaciones posteriores criterios microbiológicos
- RE 1881/2006 y modificaciones posteriores contaminantes químicos

**IMPLEMENTING  
LEGISLATION**

- *RD 2242/1984 Technical regulations for Condiment and Spices*
- *RE 2073/2005 microbiological criteria and subsequent amendments*
- *RE 1881/2006 subsequent amendments and chemical contaminants*

**OMG**

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente

Este producto no ha sido genéticamente modificado, así como ninguno de sus ingredientes, según la normativa vigente.

No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

**GMO**

Information on genetically modified organisms

*This product is not genetically modified as such and not made from genetically modified raw materials and thus does not apply to regulations.*

*It is not necessary to label as a GMO*

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 3 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	Producto: <b>PIMIENTA MULTICOLOR</b>	Edición: 06
	Código: 15-1034-1 15-1034M 15-1034P 15-1034R	Fecha: 23/11/2022

**IRRADIACIÓN** Información relativa a tratamientos de irradiación  
Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados. Conforme directiva 1999/2/CE

**IRRADIATION** Information concerning radiation treatments  
*Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients. According to Reg 1999/2/CE*

**VIDA ÚTIL** 36 meses. Tras este período, el producto puede ser usado bajo control  
**SHELF LIFE** *36 months. After this time, the product can be used under control*

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN** Almacenar protegido de la luz y humedad, a temperatura ambiente, en su envase original.

**STORAGE CONDITIONS** *Store away from light and moisture, at room temperature, in original tightly closed packaging.*

**MODO DE EMPLEO** Recomendación: carnes, pescados, pastas, ensaladas.  
**HOW TO USE** *Recommendation: meat, fish, pasta, salads.*

<b>OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES</b>	<i>Halal</i>	No
	<i>Kosher</i>	No
	<i>Vegan</i>	Si/Yes
	<i>Vegetarian</i>	Si/Yes

<b>SOC CHEF</b> SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b> <b>TECHNICAL SPECIFICATION</b>		Página 4 de 5
	Producto: <b>PIMIENTA MULTICOLOR</b>		Edición: 06
	Código: 15-1034-1 15-1034M 15-1034P 15-1034R		Fecha: 23/11/2022

## INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS						
ALÉRGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No			No		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No			No		
Huevos y productos a base de huevo	No			No		
Pescado y productos a base de pescado	No			No		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No			No		
Soja y productos a base de soja	No			No		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No			No		
Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	No			No		
Apio y productos derivados	No			No		
Mostaza y productos derivados	No			No		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No			No		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> . <sup>6</sup>	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 5 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>PIMIENTA MULTICOLOR</b>	Edición: 06
	Código: 15-1034-1 15-1034M 15-1034P 15-1034R	Fecha: 23/11/2022

## ALLERGEN INFORMATION

ALLERGEN STATEMENT						
ALLERGEN	INTENTIONALLY ADDED			CROSS CONTAMINATION		
	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function
<i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	No			No		
<i>Shellfish and crustaceans based products</i>	No			No		
<i>Eggs and egg-based products</i>	No			No		
<i>Fish and fish-based products</i>	No			No		
<i>Peanuts and peanut based products</i>	No			No		
<i>Soy and soy products</i>	No			No		
<i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	No			No		
<i>Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)</i>	No			No		
<i>Celery and products thereof</i>	No			No		
<i>Mustard and products thereof</i>	No			No		
<i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i>	No			No		
<i>Sulphur dioxide and sulphites at concent. &gt; 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO<sub>2</sub>.6</i>	No			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	No			No		