

ACEITES
MILLAS, S.A.

ESPECIFICACION
DE PRODUCTO ACABADO:
PIMIENTA PORCIONES

CODIGO: ESP-801
REVISION: 4
FECHA: 13/11/2014
PAGINA: 0/4

CONTROL DE DISTRIBUCION DEL DOCUMENTO

Nº Copia	Fecha	Cargo	Nombre	Firma	Fecha devolución	Firma (Gerente)
-----------------	--------------	--------------	---------------	--------------	-----------------------------	----------------------------

<p>ACEITES MILLAS, S.A.</p>	<p>ESPECIFICACION DE PRODUCTO ACABADO: PIMIENTA PORCIONES</p>	<p>CODIGO: ESP-801 REVISION: 4 FECHA: 13/11/2014 PAGINA: 1/4</p>
---------------------------------	--	--

INDICE DE LA ESPECIFICACIÓN

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Y NOMBRE COMERCIAL
2. CARACTERÍSTICAS GENERALES
3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
6. INGREDIENTES
7. PROCESO DE ELABORACIÓN
8. APLICACIONES
9. ALERGENOS, TRANSGENICOS, HIDROGENADOS E IRRADIADOS
10. CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE
11. CARACTERÍSTICAS ENVASE Y EMBALAJE
12. LEGISLACIÓN APLICABLE

Documentos que se citan:

<p>Revisado por: Fecha:</p>	<p>Aprobado por: Fecha:</p>	<p>Aceptado por: Fecha:</p>
---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------

<p>ACEITES MILLAS, S.A.</p>	<p>ESPECIFICACION DE PRODUCTO ACABADO: PIMIENTA PORCIONES</p>	<p>CODIGO: ESP-801 REVISION: 4 FECHA: 13/11/2014 PAGINA: 2/4</p>
---------------------------------	--	--

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO.

PIMIENTA

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES.

Descripción botánica: Piper nigrum L

Familia: Piperáceas

Descripción: Se trata de una liana perenne de las regiones cálidas del planeta, de tallo trepador redondo, ramificado, leñoso. Las hojas de color verde oscuro miden entre 6-10cm de longitud, son alternas, enteras, lanceoladas. Las inflorescencias son opuestas a las hojas, en espigas colgantes con numerosas flores. El fruto es una baya esférica del tamaño de un guisante, que madura durante todo el año.

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

Aceite esencial: contiene más de 130 compuestos identificados, es incoloro o amarillo verdoso, entre ellos se encuentra el levo-felandreno, pineno y limoneno.

Alcaloides: Piperina (principio activo que le proporciona su sabor característico).

Ademas contiene almidones, grasas, albúminas, sales minerales, chavicina, enzimas y agua.

Aspecto.....típico

Color.....típico

Sabor.....típico

Olor.....típico

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS.

Humedad: < 14 % (KARL-FISCHER)

Cenizas totales: < 5.5 % (ASTA 3.0)

Cenizas insolubles en ácido: < 1. % (ASTA 4.0)

Aflatoxinas (HPLC) : B1 < 5 microgramos / kg B1+B2+G1+G2 < 10 microgramos 7 kg

Ocratoxina A (HPLC) < 15 microgramos / kg

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

Recuento total de bacterias (cfu/g) < 5.000.000

Mohos (cfu/g) < 500

Levaduras (cfu/g) < 100

Coliformes (cfu/g) < 1000

Salmonella / Listeria (en 25 g) ausencia

6. INGREDIENTES

Pimienta

7. PROCESO DE ELABORACIÓN

Molturación en proveedor y envasado

8. APLICACIONES

Características del producto

--	--	--

ACEITES MILLAS, S.A.	ESPECIFICACION DE PRODUCTO ACABADO: PIMIENTA PORCIONES	CODIGO: ESP-801 REVISION: 4 FECHA: 13/11/2014 PAGINA: 3/4
-------------------------	---	--

9. ALERGENOS, TRANSGENICOS, HIDROGENADOS Y IRRADIACIÓN

Alergenos (1)	Utilizados como ingrediente		Presencia involuntaria (2)	
	SÍ/NO	Nombre ingrediente	SÍ	NO
Cereales que contengan gluten y productos derivados: <i>Trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas</i>	NO			NO
Crustáceos y derivados: <i>Gambas, langostinos, cigalas, cangrejos, langosta... y sus extractos</i>	NO			NO
Huevos y productos a base de huevos: <i>Huevo enteros, clara de huevo, yema de huevo, proteína de huevo...</i>	NO			NO
Pescado y productos a base de pescado:: <i>Extractos de pescado, proteína de pescado...</i>	NO			NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes: <i>Manteca de cacahuete, harina de cacahuete, proteína de cacahuete, aceite de cacahuete...</i>	NO			NO
Soja y productos a base de soja: <i>En forma de lecitina, proteína, aceite, salsa...</i>	NO			NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa): <i>Toda clase de productos lácteos, mantequilla, quesos, margarinas, caseína, lactoserum, lactoglobulina, caseinatos...</i>	NO			
Frutos con cáscara y derivados: <i>Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nogales del Brasil, castañas, pistachos, nueces de macadamia y derivados...</i>	NO			NO
Apio y productos derivados: <i>En forma de hojas, extractos, semillas, sal de apio, especias mezcladas con apio...</i>	NO			NO
Mostaza i productos derivados: <i>Mostaza y productos derivados a base de mostaza.</i>	NO			NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo: <i>Semillas de sésamo o sus derivados en forma de aceite, pasta...</i>	NO			NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado en SO₂	NO			NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO			NO
Moluscos y productos a base de moluscos: <i>Pulpo, calamares, sepias, almejas, mejillones, berberechos, ostras, .. y sus extractos</i>	NO			NO

(1) Para llenar el siguiente cuadro se ha tenido en cuenta el Reglamento nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Cons 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

(2) "Sí" indica que no es posible evitar su presencia en el producto. Es decir, cuando existe el peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.

--	--	--

<p>ACEITES MILLAS, S.A.</p>	<p>ESPECIFICACION DE PRODUCTO ACABADO: PIMIENTA PORCIONES</p>	<p>CODIGO: ESP-801 REVISION: 4 FECHA: 13/11/2014 PAGINA: 4/4</p>
<p>Libre de transgenicos, hidrogenados e irradiados</p> <p>10. CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE</p> <p>Guardar en sitio fresco y seco Consumo preferente 2 años</p> <p>11. CARACTERÍSTICAS ENVASE Y EMBALAJE.</p> <p>Sobres individuales de 0.15 g 1000 unidades por caja y 190 cajas por palet (80cm x120cm).</p> <p>12. LEGISLACIÓN APLICABLE</p> <p>R.D. 2242/1984 RTS Condimentos y Especies y sus modificaciones posteriores, a excepción de las normas microbiológicas.</p> <p>Aplicación del R.D. 135/2010 que deroga el R.D. 858/1984 por el Reglamento 2073-2005 en normas microbiológicas.</p> <p>Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.</p> <p>Reglamento 2073/2005 por el que se establecen criterios microbiologicos aplicados en los productos alimenticios.</p> <p>R.D. 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p>		