

## PIMIENTA JAMAICA – ALLSPICE

### FICHA TÉCNICA – TECHNICAL DATA SHEET



#### INFORMACIÓN GENERAL



Nombre del producto:	Pimienta Jamaica – BIO
	De producción ecológica. NO modificado genéticamente. NO Irradiado. SIN aditivos. SIN estabilizantes.
Producto ecológico certificado por:	ES-ECO-023-MA
Código del producto:	PJ
Ingredientes:	Pimienta Jamaica en grano - de cultivo ecológico.
Nombre científico:	<i>Pimenta dioica</i>
Origen:	India
	Otros orígenes son posibles, dependiendo de la disponibilidad del stock actual.
Marca comercial:	
Sin gluten:	Este producto también está disponible como producto "sin gluten" <20ppm. Necesitamos que nos informe de este requerimiento al momento de realizar el pedido formal.

#### DESCRIPCIÓN

La pimienta Jamaica es el fruto del árbol tropical llamado *Pimenta dioica*. Se recogen cuando la pimienta esta aún está verde y se deja secar al sol. También se conoce como pimienta dulce. A diferencia de la pimienta propiamente dicha no contiene piperina, por lo cual no posee el sabor picante característico de aquella.



#### DESCRIPTION

Product name:	Allspice- BIO
	From organic production. NOT genetically modified. NOT Irradiated. Without additives. NO stabilizers.
Organic product certified by:	ES-ECO-023-MA
Product code:	PJ
Ingredients:	Allspice – from organic production.
Scientific name:	<i>Pimenta dioica</i>
Origin:	India
	Other origins are posible. It depends on current stock.
Comercial label:	
Gluten Free	This product is also available as a "gluten-free" product <20ppm. You need to inform us that you need this requirement when you placing a formal order.

#### DESCRIPTION

Allspice is the fruit of the tropical tree called *Pimenta dioica*. They are collected when the pepper is still green and is left to dry in the sun. It is also known as sweet pepper. Unlike pepper itself, it does not contain piperine, which is why it does not have its characteristic spicy flavor.



#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g

Energía	1,100 kJ/263 kcal
Proteínas	6,1 g
Hidratos de Carbono	72,1 g
De los cuales azúcares	0 g
Grasas	8,7 g
De los cuales saturadas	2,6 g
Fibra	21,6 g
Sal	0.2 g

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Organolépticas	Apariencia :	Grano
	Color :	Marrón oscuro
	Olor:	Característico
	Sabor:	Característico
Físico-químicas	Diametro:	5-8 mm
	Metales pesados:	Conforme a la Legislación Europea
	Micotoxinas:	
	Residuos de pesticidas:	Ausencia
Microbiology	Recuento de total de placa:	< 1.000.000 ufc/g
	Hongos:	< 1.000 ufc/g
	<i>Bacillus cereus</i> :	< 100 ufc/g
	<i>Clostridium</i> sulfito reductores:	< 100 ufc/g
	<i>E.coli</i> :	< 10 ufc/g
	<i>Salmonella</i> :	Ausencia/25g

#### FORMATOS, ALMACENAMIENTO, VIDA MEDIA, MODO DE EMPLEO

Formatos:	3 kg, 1 kg, 100g
Almacenamiento:	Conservar en un lugar fresco y seco (<21°C – HR 70%) y protegido del sol.
Vida media:	36 meses, siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento.
Modo de empleo:	Su intenso sabor permite aromatizar recetas dulces o saladas. Emplear entero o molido.

#### NUTRITIONAL FACTS PER 100 g

Energy	1,100 kJ/263 kcal
Protein	6,1 g
Carbohydrates	72,1 g
Of which sugars	0 g
Fatty acids	8,7 g
Of which saturated	2,6 g
Dietary fiber	21,6 g
Salt	0.2 g

#### ORGANOLEPTIC, PHYSICAL-CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Sensory	Colour :	Grain
	Colour:	Dark Brown
	Smell:	Characteristic
	Taste:	Characteristic
Physical-chemical	Diameter:	5-8 mm
	Heavy metals:	According European legislation
	Micotoxines:	
	Chemical residues:	Absence
Microbiology	Total plate count:	< 1.000.000 cfu/g
	Fungus:	< 1.000 cfu /g
	<i>Bacillus cereus</i> :	< 100 cfu /g
	<i>Clostridium</i> sulfite reductor:	< 100 cfu /g
	<i>E.coli</i> :	< 10 cfu /g
	<i>Salmonella</i> :	Absence/25g

#### SIZE, STORAGE, HALF-LIFE, HOW TO USE

Size :	3 kg, 1 kg, 100g
Storage:	Store in a cool and dry place (<21 ° C - RH 70%), protected from the sun.
Half-life:	36 months, as long as the storage conditions are respected.
Use:	Its intense flavor allows flavoring sweet or savory recipes. Use whole or ground.

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:**  
+ = Presencia - = Ausencia ?=Desconocido \* = Posible contaminación cruzada

Cereales que contengan gluten y productos derivados.	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	-
Huevos y productos a base de huevo.	-
Pescado y productos a base de pescado.	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	-
Soja y productos a base de soja.	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	-
Frutos de cáscara y derivados.	-
Apio y productos derivados.	-
Mostaza y productos derivados.	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	-
Dióxido de azufre sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> total.	-
Altramuces y productos a base de altramuces.	-
Moluscos y productos a base de moluscos.	-

**GRUPOS DE CONSUMO**

Veganos	<input checked="" type="checkbox"/>	Vegetarianos	<input checked="" type="checkbox"/>	Lactovegetarianos	<input checked="" type="checkbox"/>
---------	-------------------------------------	--------------	-------------------------------------	-------------------	-------------------------------------

**NOTA:** Los datos de esta ficha técnica se corresponden con la información proporcionada por nuestro proveedor. Puede estar sujeta a repentinos cambios. Si desea utilizar este producto para consumidores vulnerables (alérgicos, bebés, personas inmunocomprometidas), usted está bajo la obligación de determinar la idoneidad para cada lote de producto comprado. Para cualquier pregunta relacionada con el uso y las características de este producto, incluido su posible uso en aplicaciones específicas, debe ponerse en contacto a través del teléfono +34-918307266 ó escribimos al email [info@productosecoandes.com](mailto:info@productosecoandes.com)

**ALLERGENS STATMENT:**  
+ = present - = absent ?= Unknown \* = Possible cross contamination

Cereals containing gluten and products thereof.	-
Shellfish and products thereof.	-
Eggs and egg products.	-
Fish and products thereof.	-
Peanuts and products thereof.	-
Soy and and products thereof.	-
Milk and and products thereof. (including lactose).	-
Nuts and products thereof.	-
Celery and products thereof.	-
Mustard and products thereof.	-
Sesame seeds and products thereof.	-
Sulfur dioxide and sulfitos at a concentration of more than 10 mg/kg or 10 mg/l; specified as SO <sub>2</sub>	-
Lupins and products thereof.	-
Mollusks and products thereof.	-

**CONSUMER GROUPS**

Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>	Vegetarians	<input checked="" type="checkbox"/>	Lacto-vegetarians	<input checked="" type="checkbox"/>
-------	-------------------------------------	-------------	-------------------------------------	-------------------	-------------------------------------

**NOTE:** The data presented in this technical sheet is information provided by our supplier. It may be subject to sudden changes. If you wish to use this product for vulnerable consumers (allergic or immunocompromised people, babies, etc.), you are under obligation to determine the suitability for each batch of product purchased. For any questions about the use and characteristics of this product, including its possible use in specific applications, you should contact through the phone number +34-918307266 or email [info@productosecoandes.com](mailto:info@productosecoandes.com)