



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
SPECIFICATION SHEET FOR PREMIUM CLEAN PIMENTON
ALLSPICE
TA'AM VAREACH SPICES

FT-26.05.22
Rev. 00

- 1. NOMBRE COMERCIAL (Commercial name):**
Pimienta, (ALLSPICE)
- 2. NOMBRE CIENTÍFICO Y FOTO DE REFERENCIA (Scientific name and reference photo):**
Pimenta dioica,

3. CRITERIOS DE CALIDAD (Quality criteria)

Parámetro <i>Parameter</i>	Unidades <i>Units</i>	Mínimo - <i>Minimum</i>	Máximo - <i>Maximum</i>
Materia extraña (Max foring material)			0.25
Tallos sueltos (Max loose stems)			0.25
Bayas con tallos adheridos (Max berries with stems attached)			2
Bayas teñidas (Max stained barries)			1
Humedad (<i>Moisture</i>)	%	-	10
Ceniza (<i>Total Ash</i>)	%	-	6
Ceniza insoluble en ácido (<i>Acid insoluble ash</i>)	%	0	0.2
Aceite volátil (<i>Steam Volatile Oil</i>)	%	3	3
Insectos vivos (<i>Alive Insectation</i>)		Ausente (<i>Absent</i>)	

- 4. VIDA ÚTIL (Shelf life):**
24 meses // months

5. EMPAQUES Y CONTENIDO (Packing and Content):

Empaques (<i>Packing</i>)	Descripción (<i>Descripción</i>)	Contenido (<i>Content</i>)
Primario (<i>Primary</i>)	Sacos de polipropileno (<i>Polypropylene bags</i>)	25 kg; 50 kg
Secundario (<i>Secondary</i>)	N/A	N/A
Otros (<i>Others</i>)	N/A	N/A

6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE (Storage and transport conditions)

Almacenar y Transportar a Temperatura ambiente. Transportes y Almacenamiento libre de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

(*Store and transport at room temperature. Transport and Storage free of physical, chemical and biological contaminants.*)

7. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO (Product description)

7.1 Atributos sensoriales (Sensory attributes)

Parámetro (<i>Parameter</i>)	Descripción (<i>Description</i>)
Color (<i>Color</i>)	Marrón, rojiza, oscura. (<i>Dark reddish Brown</i>)
Sabor (<i>Flavor</i>)	Fuerte, aromático, pungente. Similar al eugenol, similar al clavo. Sin sabores desagradables. (<i>Strong, aromatic, pungent. Eugenol-like, similar to cloves. No unpleasant flavors.</i>)
Aroma (<i>Smell</i>)	Fuerte, aromático, pungente. Sin olores desagradables, libre de humedad moho. (<i>Strong, aromatic, pungent. Free from musty, fermented, mold.</i>)



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
SPECIFICATION SHEET FOR PREMIUM CLEAN PIMENTON
ALLSPICE
TA'AM VAREACH SPICES

FT-26.05.22
Rev. 00

7.2 Propiedades nutrimentales - (*Nutritional information*)

Declaración nutrimental (<i>Nutritional information</i>)	100 g	
Contenido energético - (<i>Energy</i>)	263 (1099)	kcal (kJ)
Proteínas - (<i>Protein</i>)	6.09	g
Grasas totales - (<i>Total fat</i>)	8.69	g
Grasas saturadas - (<i>Saturated fats</i>)	2.55	g
Grasas trans - (<i>Trans fat</i>)	0	mg
Hidratos de carbono - (<i>Carbohydrates</i>)	72.12	g
Azúcares - (<i>Sugar</i>)	0	g
Azúcares añadidos - (<i>Added sugar</i>)	0	g
Fibra dietética (<i>Dietary fiber</i>)	21.6	g
Sodio - (<i>Sodium</i>)	77	mg
Información adicional - (<i>Additional Information</i>)		
Vitamina C - (<i>Vitamin C</i>)	39.2	mg
Folato - (<i>Folate</i>)	36	µg
Vitamina B3 - (<i>Vitamin B-3</i>)	2.86	mg
Calcio - (<i>Calcium</i>)	661	mg
Hierro - (<i>Iron</i>)	7.06	mg
Magnesio - (<i>Magnesium</i>)	135	mg
Fósforo - (<i>Phosphorus</i>)	113	mg
Potasio - (<i>Potassium</i>)	1044	mg
Zinc - (<i>Zinc</i>)	1.01	mg

7.3 Microbiología - (*Microbiology*)

Parámetro	Tolerancia	Parámetro	Tolerancia
Recuento de placas	<100.000 ufc/g (FDA BAM)	Levaduras	---
Coliformes totales	<10 ufc/g (FDA BAM)	Hongos	Max 1x10 ³ /gramo
E. coli	Negativo	Salmonella	Negativo in 25 gramo

Analytical data	Standard tolerance	Analytical data	Standard tolerance
<i>Total plate count</i>	<100.000 ufc/g (FDA BAM)	<i>Yeast</i>	---
<i>Coliform count</i>	<10 ufc/g (FDA BAM)	<i>Molds</i>	Max 1x10 ³ /gram
<i>E. coli</i>	<i>negative</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Negative in 25 gram</i>



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
SPECIFICATION SHEET FOR PREMIUM CLEAN PIMENTON
ALLSPICE
TA'AM VAREACH SPICES

FT-26.05.22
Rev. 00

7.4 Metales Pesados– (*Heavy Metal*)

Metal Pesado	Tolerancia
Plomo	Max 1.5 mg/Kg
Cadmio	Max 1.0 mg/Kg
Mercurio	Max 0.15 mg/Kg
Arsénico (inorgánico)	Max 0.3 mg/Kg
Arsénico (total)	Max 5.0 mg/Kg

Analytical data	Standard tolerance
<i>Lead</i>	<i>Max 1.5 mg/Kg</i>
<i>Cadmium</i>	<i>Max 1.0 mg/Kg</i>
<i>Mercury</i>	<i>Max 0.15 mg/Kg</i>
<i>Arsenic (inorganic)</i>	<i>Max 0.3 mg/Kg</i>
<i>Arsenic (total)</i>	<i>Max 5.0 mg/Kg</i>

8. INGREDIENTES (*Ingredients*):

Sin ingredientes añadidos (*No added ingredients*)

9. USO PREVISTO E INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN (*Expected use and instructions for preparation*)

Culinarios: Elaboración de las salsas, moles y adobos mexicanos y en la elaboración de curry en polvo como acompañamiento de salchichas.

(Culinary: Preparation of Mexican sauces, moles and marinades and in the preparation of curry powder as an accompaniment to sausages.)

10. REFERENCIAS (*References*):

- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-ensados- Información comercial y sanitaria, marzo 2020.
(NOM-051-SCFI/SSA1-2010, General labeling specifications for pre-packaged food and non-alcoholic beverages- Commercial and health information, March 2020.)
- CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991 Norma General Del Codex Para El Etiquetado De Los Alimentos Pre-ensados.
(CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991 Codex General Standard for the Labeling of Pre-packaged Foods)
- FoodData Central, from FDA. FDC ID: 171315
- Especificación del cliente. (*Customer specification*)

CONTROL DE CAMBIOS

Fecha de Emisión	Revisión	Modificaciones Respecto a la Revisión Anterior	Próxima revisión