

## FICHA TÉCNICA: AJEDREA

**Cód.:** PC-FT-03-43

**Ed.:** 10

Fecha: 23/03/2022

Página 1de 1

	La ajedrea es una hierba que procede de la parte oriental del Mediterráneo.
Descripción	Pertenece a la familia de las labiadas ( <i>labiatae</i> ), su nombre científico es <i>Satureja</i>
	hortensis spp.
Composición o Ingredientes	Ajedrea.
Información Nutricional	No aplica.
Uso	La ajedrea seca se usa para condimentar ensaladas, habas, verduras, asados de carne (sobre todo cordero), quesos, embutidos, pescados, salsas y marinadas.
Alérgenos	Destinado a toda la población, no contiene alérgenos.
OGMs	Este producto no procede de organismos genéticamente modificados.
Condiciones de almacenamiento	Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.
Vida útil	En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: 3 años.
Características	Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa
biológicas	vigente.
Características físico- químicas	Según las materias primas empleadas, los controles aplicados y la homologación de proveedores, el producto envasado por La Barraca Alimentación, S.L.U. no supera los límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustancias tóxicas.
Control de calidad	Producto elaborado con materias primas de primera calidad, siguiendo los procedimientos y controles de nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y el Sistema de Gestión IFS Food.
Etiquetado	Cumple con el Reglamento de la UE Nº1169/2011.
Fabricante	LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.U.
	Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, Nº49 - 03660 Novelda (Alicante)
	Tfno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com
	E-mail:info@labarraca1912.com
Registro Sanitario	40.15460/A
Legislación Aplicable	Real Decreto 2242/1984. Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias y sus modificaciones.
	REGLAMENTO (CE) NO 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y sus modificaciones.
	REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.
	REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.

<sup>\*</sup> Esta información corresponde al estado actual de nuestros conocimientos y se suministra de buena fe.