



FICHA TÉCNICA: SAZONADOR CARNE

Cód.: PC-FT-03-104

Ed.: 14

Fecha: 06/04/2022

Página 1 de 2

Descripción	Sazonador compuesto de una mezcla de especias molidas y condimentos especialmente formulados para todo tipo de carnes. Mezcla aromática de sabor salado y ligeramente pungente.
Composición o Ingredientes	Sal, pimentón, pimienta, romero, ajedrea, nuez moscada, alcaravea y aromas.
Información Nutricional (100g)	No aplica.
Uso	Para todo tipo de guisos de carne. Se utiliza añadiéndolo antes de la cocción rebajando el aporte de sal. Si es usado en barbacoas y asados se incorporará en el último momento.
Alérgenos	Destinado a toda la población, no contiene alérgenos.
OGMs	Este producto no procede de organismos genéticamente modificados.
Condiciones de almacenamiento	Almacenar en lugar fresco, seco y protegido de la luz.
Vida útil	En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: 3 años.
Características biológicas	Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente.
Características físico-químicas	Según las materias primas empleadas, los controles aplicados y la homologación de proveedores, el producto envasado por Azafranés La Barraca, 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 N°1169/2011.
Fabricante	LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.U. Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, N°49 - 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. REGLAMENTO(CE) No 1334/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y sus modificaciones.



**FICHA TÉCNICA:
SAZONADOR CARNE**

Cód.: PC-FT-03-104

Ed.: 14

Fecha: 06/04/2022

Página 2 de 2

** Esta información corresponde al estado actual de nuestros conocimientos y se suministra de buena fe.*