



**FICHA TÉCNICA:
SAZONADOR DE PIMIENTA NEGRA**

Cód.: PC-FT-03-141

Ed.: 6

Fecha: 07/04/2022

Página 1 de 2

Descripción	Mezcla homogénea de pimienta negra (<i>piper nigrum</i>), harina de maíz, sal y colorante.
Composición o Ingredientes	Harina de maíz, pimienta negra molida (24%), sal y colorante: Carbón vegetal medicinal E-153.
Información Nutricional (100 g)	<p>Valor Energético: 1.469 kJ/347 kcal</p> <p>Grasas: 3,4 g de las cuales saturadas: 0,2 g</p> <p>Hidratos de Carbono: 72 g de los cuales azúcares: 1 g</p> <p>Proteínas: 7,2 g</p> <p>Sal: 6,9 g</p>
Uso	Se usa como condimento en todo el mundo, es una especia muy indicada en aperitivos, sopas, salsas, guisos, adobos, arroces, carnes, pescados, embutidos, etc.
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 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 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 N°1169/2011.
Fabricante	<p>LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.U.</p> <p>Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, N°49 - 03660 Novelda (Alicante)</p> <p>Tfno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com</p> <p>E-mail:info@labarraca1912.com</p>
Registro Sanitario	40.15460/A
Legislación Aplicable	<p>Real Decreto 2242/1984. Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias y sus modificaciones.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p>

	FICHA TÉCNICA: SAZONADOR DE PIMIENTA NEGRA	Cód.: PC-FT-03-141
		Ed.: 6
		Fecha: 07/04/2022
		Página 2 de 2

	<p>modificaciones.</p> <p>Reglamento CE nº1333/2008 de 16 diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones.</p> <p>Reglamento (UE) Nº 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y sus modificaciones.</p>
--	--

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