

FICHA TÉCNICA: SAZONADOR GARAM MASALA

Cód.: PC-FT-03-144

Ed.: 5

Fecha: 11/03/2022

Página 1de 2

muchas variedades.		Es una mezcla de sal, especias y adiivos, originaria de la India, aunque existen
Información Nutricional (100g) No aplica.	Descripción	
Información Nutricional (100g) Es una mezcla usada en la cocina de la India, pero también se consume en copaíses asiáticos. Se emplea principalmente en platos de curry, carnes, legumbres, sopas, guisr recetas con verduras. Alérgenos Destinado a toda la población, no contiene alérgenos. OGMs Este producto no procede de organismos genéticamente modificados. Condiciones de almacenamiento 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. Según las materias primas empleadas, los controles aplicados y la homologación o proveedores, el producto envasado por La Barraca Alimentación, S.L.U. no supera limites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustanci tóxicas. Control de calidad Producto elaborado con materias primas de primera calidad, siguiendo procedimientos y controles de nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Punto: Control Críticos (APPCC) y el Sistema de Gestión IFS Food. Etiquetado Cumple con el Reglamento de la UE №1169/2011. LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.U. Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, №49 - 03660 Novelda (Alicante) Trno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com E-mail:info@labarraca1912.com Registro Sanitario 40.15460/A 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 CONS de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/c el Consejo y sus modificaciones. REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 200 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.		Especias (comino, cilantro, canela, fenogreco, hinojo, pimienta, clavo), sal y
Información Nutricional (100g)		·
Es una mezcla usada en la cocina de la India, pero también se consume en capaíses asiáticos. Se emplea principalmente en platos de curry, carnes, legumbres, sopas, guisi recetas con verduras. Alérgenos Destinado a toda la población, no contiene alérgenos. Condiciones de almacenamiento Vida útil En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: 3 años Características producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente. Características físico- provedores, el producto envasado por La Barraca Alimentación, S.L.U. no supera limites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustanci tóxicas. Control de calidad Producto elaborado con materias primas de primera calidad, siguiendo procedimientos y controles de nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Punto: Control Críticos (APPCC) y el Sistema de Gestión IFS Food. Etiquetado Cumple con el Reglamento de la UE Nº1169/2011. LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.U. Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, Nº49 - 03660 Novelda (Alicante) Tíno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com E-mail:info@labarraca1912.com Registro Sanitario 40.15460/A 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 CONS de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/0 del Consejo y sus modificaciones. REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 200 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimentos y sus modificaciones.		
países asiáticos. Se emplea principalmente en platos de curry, carnes, legumbres, sopas, guisr recetas con verduras. Alérgenos Destinado a toda la población, no contiene alérgenos. Comás Este producto no procede de organismos genéticamente modificados. Condiciones de almacenamiento Vida útil En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: 3 años Características producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente. Según las materias primas empleadas, los controles aplicados y la homologación or proveedores, el producto envasado por La Barraca Alimentación, S.L.U. no supera limites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustanci tóxicas. Control de calidad Control de calidad Producto elaborado con materias primas de primera calidad, siguiendo procedimientos y controles de nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Punto: Control Críticos (APPCC) y el Sistema de Gestión IFS Food. Etiquetado Cumple con el Reglamento de la UE Nº1169/2011. LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.U. Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, Nº49 - 03660 Novelda (Alicante) Tíno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com E-mail:info@labarraca1912.com Registro Sanitario 40.15460/A 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 CONS de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/0 del Consejo y sus modificaciones. REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 200 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimentos y sus modificaciones.	Nutricional (1009)	Es una mezcla usada en la cocina de la India, pero también se consume en otros
Se emplea principalmente en platos de curry, carnes, legumbres, sopas, guisrecetas con verduras. Alérgenos Destinado a toda la población, no contiene alérgenos. Condiciones de almacenamiento Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz. En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: 3 años Características Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente. Según las materias primas empleadas, los controles aplicados y la homologación o proveedores, el producto envasado por La Barraca Alimentación, S.L.U. no supera límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustanci tóxicas. Producto elaborado con materias primas de primera calidad, siguiendo procedimientos y controles de nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Punto: Control Críticos (APPCC) y el Sistema de Gestión IFS Food. Etiquetado Cumple con el Reglamento de la UE №1169/2011. LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.U. Pol.Ind. El Fondonet − C/ La Serreta, №49 - 03660 Novelda (Alicante) Tíno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com E-mail:info@labarraca1912.com Registro Sanitario 40.15460/A 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 CONS de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/0 del Consejo y sus modificaciones. REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 200 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.	Uso	
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. Según las materias primas empleadas, los controles aplicados y la homologación o proveedores, el producto envasado por La Barraca Alimentación, S.L.U. no supera límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustanci tóxicas. Control de calidad Producto elaborado con materias primas de primera calidad, siguiendo procedimientos y controles de nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Punto: Control Críticos (APPCC) y el Sistema de Gestión IFS Food. Etiquetado LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.U. Pol.Ind. El Fondonet − C/ La Serreta, №49 - 03660 Novelda (Alicante) Tfno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com Registro Sanitario 40.15460/A 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 CONS de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/0 del Consejo y sus modificaciones. Legislación Aplicable REGLAMENTO (CE) No 1881/2		Se emplea principalmente en platos de curry, carnes, legumbres, sopas, guisos y recetas con verduras.
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 vigente. Según las materias primas empleadas, los controles aplicados y la homologación o proveedores, el producto envasado por La Barraca Alimentación, S.L.U. no supera límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustanci tóxicas. Producto elaborado con materias primas de primera calidad, siguiendo procedimientos y controles de nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Punto: Control Críticos (APPCC) y el Sistema de Gestión IFS Food. Etiquetado Cumple con el Reglamento de la UE №1169/2011. LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.U. Pol.Ind. El Fondonet − C/ La Serreta, №49 - 03660 Novelda (Alicante) Tfno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com E-mail:info@labarraca1912.com Registro Sanitario 40.15460/A 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 CONS de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaquicidas alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/6 del Consejo y sus modificaciones. REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 200 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.	Alérgenos	Destinado a toda la población, no contiene alérgenos.
Almacenamiento 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. Según las materias primas empleadas, los controles aplicados y la homologación o proveedores, el producto envasado por La Barraca Alimentación, S.L.U. no supera límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustanci tóxicas. Control de calidad Producto elaborado con materias primas de primera calidad, siguiendo procedimientos y controles de nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Punto: Control Críticos (APPCC) y el Sistema de Gestión IFS Food. Etiquetado Cumple con el Reglamento de la UE Nº1169/2011. LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.U. Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, Nº49 - 03660 Novelda (Alicante) Tíno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com E-mail:info@labarraca1912.com Registro Sanitario 40.15460/A 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 CONS de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaquicidas alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/0 del Consejo y sus modificaciones. REGLAMENTO (CE) NO 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 200 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.	OGMs	Este producto no procede de organismos genéticamente modificados.
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 o proveedores, el producto envasado por La Barraca Alimentación, S.L.U. no supera límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustanci tóxicas. Control de calidad Producto elaborado con materias primas de primera calidad, siguiendo procedimientos y controles de nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Punto: Control Críticos (APPCC) y el Sistema de Gestión IFS Food. Etiquetado Cumple con el Reglamento de la UE №1169/2011. LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.U. Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, №49 - 03660 Novelda (Alicante) Tfno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com Registro Sanitario 40.15460/A 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 CONS de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/0 del Consejo y sus modificaciones. Legislación Aplicable REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 200 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.		Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.
Según las materias primas empleadas, los controles aplicados y la homologación o proveedores, el producto envasado por La Barraca Alimentación, S.L.U. no supera límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustanci tóxicas. Control de calidad	Vida útil	En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: 3 años
Características físico-químicas proveedores, el producto envasado por La Barraca Alimentación, S.L.U. no supera límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustanci tóxicas. Control de calidad Producto elaborado con materias primas de primera calidad, siguiendo procedimientos y controles de nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Punto: Control Críticos (APPCC) y el Sistema de Gestión IFS Food. Etiquetado Cumple con el Reglamento de la UE №1169/2011. LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.U. Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, №49 - 03660 Novelda (Alicante) Tíno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com Registro Sanitario 40.15460/A 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 CONS de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/del Consejo y sus modificaciones. Legislación Aplicable REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 200 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.		Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente.
Imites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustancitóxicas. Control de calidad	Canadaniation field	Según las materias primas empleadas, los controles aplicados y la homologación de
tóxicas. Producto elaborado con materias primas de primera calidad, siguiendo procedimientos y controles de nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Punto: Control Críticos (APPCC) y el Sistema de Gestión IFS Food. Etiquetado Cumple con el Reglamento de la UE Nº1169/2011. 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 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 CONS de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/0 del Consejo y sus modificaciones. REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 200 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.		
Control de calidad procedimientos y controles de nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Control Críticos (APPCC) y el Sistema de Gestión IFS Food. Etiquetado Cumple con el Reglamento de la UE №1169/2011. LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.U. Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, №49 - 03660 Novelda (Alicante) Tíno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com E-mail:info@labarraca1912.com Registro Sanitario 40.15460/A 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 CONS de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/0 del Consejo y sus modificaciones. Legislación Aplicable REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2000 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.	441111040	
Etiquetado Cumple con el Reglamento de la UE Nº1169/2011. 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 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 CONS de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/0 del Consejo y sus modificaciones. REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 200 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.	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.
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 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 CONS de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/0 del Consejo y sus modificaciones. REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2000 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.	Etiquetado	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Tfno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com E-mail:info@labarraca1912.com Registro Sanitario 40.15460/A 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 CONS de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/0 del Consejo y sus modificaciones. REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2000 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.		LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.U.
Tfno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com E-mail:info@labarraca1912.com Registro Sanitario 40.15460/A 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 CONS de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/0 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.		Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, Nº49 - 03660 Novelda (Alicante)
Registro Sanitario 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 CONS de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/0 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.		Tfno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com
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 CONS de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/0 del Consejo y sus modificaciones. REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 200 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.		7
circulación y comercio de condimentos y especias y sus modificaciones. REGLAMENTO (CE) NO 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONS de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/0 del Consejo y sus modificaciones. REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 200 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.	Registro Sanitario	
de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/0 del Consejo y sus modificaciones. REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 200 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.		
alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/0 del Consejo y sus modificaciones. REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 200 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios 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 plaquicidas en
por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.		alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE
DECLAMENTO (OE) 0070/0005 DE LA COMICIÓN DE 45 DE 14 DE 14 DE 14 DE 15 DE 14 DE 15 DE 14 DE 15 DE 1	Legislación Aplicable	
		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.



FICHA TÉCNICA: SAZONADOR GARAM MASALA

Cód.: PC-FT-03-144

Ed.: 5

Fecha: 11/03/2022

Página 2de 2

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.

Reglamento CE nº1333/2008 de 16 diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones.

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