



FICHA TÉCNICA: SAZONADOR PIZZA

Cód.: PC-FT-03-113

Ed.: 13

Fecha: 08/11/2021

Página 1de 1

| | |
|--|---|
| Descripción | Sazonador compuesto de una mezcla de especias molidas y condimentos especialmente formulados para PIZZA. Mezcla aromática de sabor salado y ligeramente pungente. |
| Composición o Ingredientes | Orégano, albahaca, sal, pimienta, cebolla, ajo, tomillo y mejorana. Alérgenos: "Puede contener trazas de SULFITOS". |
| Información Nutricional (100g) | No aplica. |
| Uso | Realizar todos los sabores de los ingredientes que componen las diferentes pizzas aportando un aroma y sabor muy agradable. |
| Alérgenos | Destinado a toda la población, excepto a las personas alérgicas a los sulfitos . |
| 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 style="text-align: center;">LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.U.</p> <p style="text-align: center;">Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, Nº49 - 03660 Novelda (Alicante) Tfno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com 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 modificaciones.</p> |

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