



FICHA TÉCNICA: CÚRCUMA BIO

Cód.: PC-FT-03-14.1

Ed.: 1

Fecha: 16/10/2019

Página 1 de 1

Descripción	Rizoma o tallo de raíz seco y molido obtenido de la agricultura ecológica. Tiene un aroma fragante parecido a la pimienta y el jengibre y da un color semejante al azafrán, su sabor es ligeramente picante y amargo. Pertenece a la especie <i>curcuma cyminum</i> .
Composición o Ingredientes	Cúrcuma "Agricultura ecológica".
Código operador CAECV	ES-ECO-020-CV
Información Nutricional	No aplica.
Uso	Se añade discretamente a encurtidos, guisos, arroces y ensaladas. Esencial en la preparación del "curry" indio.
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: 2 años.
Características biológicas y micotoxinas	Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente. Aflatoxina B1: $\leq 5 \mu\text{g}/\text{kg}$ Aflatoxina B1+B2+G1+G2: $\leq 10 \mu\text{g}/\text{kg}$ Ocratoxina A: $\leq 15 \mu\text{g}/\text{kg}$
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. 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. 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	R.D. 2242/1984. Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias y sus modificaciones. Reglamento (CE) n°1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones. Reglamento (CE) n° 834/2007 del Consejo, 28 de Junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y sus modificaciones.

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