



FICHA TÉCNICA: JENGIBRE MOLIDO BIO

Cód.: PC-FT-03-24.3

Ed.: 1

Fecha: 05/04/2018

Página 1 de 1

| | |
|---|---|
| Descripción | Producto obtenido de la molienda de la raíz, desecada, de una planta de la especie <i>Zingiber officinale</i> obtenida mediante agricultura ecológica. |
| Composición o Ingredientes | Jengibre molido "Agricultura ecológica". |
| Código operador CAECV | ES-ECO-020-CV |
| Información Nutricional | No aplica. |
| Uso | Especia muy usada en la cocina internacional. Se utiliza en estofados de pollo, pudines, albóndigas, sopa de pescado, tartas y pastelería en general. |
| 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 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.