

	FICHA TÉCNICA: GUINDILLAS RAMA	Cód.: PC-FT-03-20
		Ed.: 15
		Fecha: 18/03/2022
		Página 1 de 2

Descripción	Frutos enteros, desecados y extremadamente picantes del <i>Capsicum frutescens</i> .
Composición o Ingredientes	Guindilla.
Información nutricional	No aplica.
Usos	Empleado con moderación es un aderezo muy apreciado para guisos con sabores fuertes. También se emplea en la preparación de pescados, salsas, aliños, pastas...
Alérgenos	Destinado a toda la población, no contiene alérgenos.
OGM's	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 y micotoxinas	Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa.
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	LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.U. 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	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 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.

	FICHA TÉCNICA: GUINDILLAS RAMA	Cód.: PC-FT-03-20
		Ed.: 15
		Fecha: 18/03/2022
		Página 2 de 2

	<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.*