



**FICHA TÉCNICA:
JENGIBRE SABOR MIEL
(BOLSA FILTRO)**

Cód.: PC-FT-03-231

Ed.: 11

Fecha: 16/05/2022

Página 1 de 2

Descripción	Raíz de jengibre (<i>Zingiber officinale</i> ROSCOE) desecada, con aroma granulado de miel.
Composición o Ingredientes	Jengibre raíz (95%) y (aroma de miel (5%) Contiene Edulcorante: Aspartamo E-951). “Contiene una fuente de fenilalanina”.
Información Nutricional	No aplica.
Uso	Infusión.
Modo empleo	Verter agua hirviendo sobre la bolsita y dejar en infusión durante 5 minutos.
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: 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 distribuido 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 almacenado y distribuido, 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	<p>Real Decreto 3176/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento Técnico-Sanitario para la elaboración, circulación y comercio de especies vegetales para infusiones de uso en alimentación 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> <p>Reglamento CE n°1333/2008 de 16 diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones.</p> <p>Reglamento (UE) N° 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</p>



**FICHA TÉCNICA:
JENGIBRE SABOR MIEL
(BOLSA FILTRO)**

Cód.: PC-FT-03-231

Ed.: 11

Fecha: 16/05/2022

Página 2 de 2

y III del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y sus modificaciones.

REGLAMENTO(CE) No 1334/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y sus modificaciones.

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