

	FICHA TÉCNICA: PIMIENTA JAMAICA	Cód.: PC-FT-03-26
		Ed.: 10
		Fecha: 21/03/2022
		Página 1 de 1

Descripción	Bayas secas y enteras de color pardo. Su aroma y sabor parecen una mezcla de especias. Pertenece a la especie <i>Pimenta dioica</i> . También es denominada como: Madre clavo.
Composición o Ingredientes	Pimienta Jamaica.
Información Nutricional	No aplica.
Uso	Es utilizada para algunos estofados, salsas, para condimentar verduras encurtidas, en la elaboración de embutidos y en pasteles aromáticos de Navidad. Es muy usada para salsas de mole mexicano y la elaboración de curry. También es un ingrediente típico en las salsas barbacoa.
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 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	<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.