



**FICHA TÉCNICA:
SAL CON ESPECIAS: SABOR MARINERO**

Cód.: PC-FT-03-125

Ed.: 14

Fecha: 17/12/2021

Página 1 de 1

Descripción	Mezcla de especias y hierbas que, al molerla con la sal marina y espolvorearla en todo tipo de pescados, ofrece una mejora sustancial tanto en guisos como asados.
Composición o Ingredientes	Sal marina (95%), cebolla, mejorana, ñora picada, ajo y eneldo. Alérgenos: "Puede contener SULFITOS y CACAHUETES".
Información Nutricional	No aplica.
Uso	Para aderezar todo tipo de pescados, también para guisos y asados.
Alérgenos	Destinado a toda la población, excepto para las personas alérgicas a los sulfitos .
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	Real Decreto 1424/1983, de 27 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la sal y salmueras comestibles y sus modificaciones posteriores. 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. 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. 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.

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