

	<b>FICHA TÉCNICA: SAL DE AJO</b>	<b>Cód.:</b> PC-FT-03-119
		<b>Ed.:</b> 13
		<b>Fecha:</b> 29/10/2021
		<b>Página</b> 1 de 2

<b>Descripción</b>	Sazonador compuesto de bulbos desecados y molidos de <i>Allium sativum</i> y sal. Aroma y sabor intenso a ajo.
<b>Composición o Ingredientes</b>	Sal (78%) y ajo (22%). <b>Alérgenos: “Puede contener trazas de SULFITOS y CACAHUETES”.</b>
<b>Información Nutricional</b>	No aplica.
<b>Uso</b>	Es una mezcla de sal y ajo para sazonar todo tipo de carnes, salsas, aderezos, guisos, huevos y vegetales.
<b>Alérgenos</b>	Destinado a toda la población, excepto a las personas alérgicas a los <b>sulfitos</b> y/o <b>cacahuetes</b> .
<b>OGMs</b>	Este producto no procede de organismos genéticamente modificados.
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.
<b>Vida útil</b>	En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: 3 años.
<b>Características biológicas</b>	Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente.
<b>Características físico-químicas</b>	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.
<b>Control de calidad</b>	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.
<b>Etiquetado</b>	Cumple con el Reglamento de la UE N°1169/2011.
<b>Fabricante</b>	<b>LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.U.</b> 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
<b>Registro Sanitario</b>	40.15460/A
<b>Legislación Aplicable</b>	<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> <p>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.</p>

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



**FICHA TÉCNICA:  
SAL DE AJO**

**Cód.:** PC-FT-03-119

**Ed.:** 13

**Fecha:** 29/10/2021

**Página** 2de 2