



FICHA TÉCNICA: SAZONADOR CAJÚN

Cód.: PC-FT-03-138

Ed.: 6

Fecha: 26/05/2021

Página 1 de 2

| | |
|--|--|
| Descripción | Mezcla de sal y especias aromáticas, para condimentar el típico "Cajún" mejicano. |
| Composición o Ingredientes | Sal, pimentón y especias (pimentón, ajo, cominos, pimienta, orégano, cayena, clavo y nuez moscada). |
| Información Nutricional (100g) | No aplica. |
| Uso | Se usa principalmente para la preparación de platos de la gastronomía Cajún, se puede usar en carnes y ensaladas. También se emplea en adobos. |
| Alérgenos | Destinado a toda la población, no contiene alérgenos. |
| OGMs | Este producto no procede de organismos genéticamente modificados. |
| Dosificación recomendada | Añadir 20 g de Sazonador Cajún, por cada 1 kg de masa cárnica. |
| 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 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. 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 |



**FICHA TÉCNICA:
SAZONADOR CAJÚN**

Cód.: PC-FT-03-138

Ed.: 6

Fecha: 26/05/2021

Página 2 de 2

comestibles y sus modificaciones posteriores.

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