

	FICHA TÉCNICA: SAZONADOR DE PIMIENTA BLANCA	Cód.: PC-FT-03-142
		Ed.: 7
		Fecha: 17/02/2021
		Página 1 de 1

Descripción	Mezcla homogénea de harina de maíz y pimienta blanca molida (<i>piper nigrum</i>).
Composición o Ingredientes	Harina de maíz (60%) y pimienta blanca molida (40%).
Información Nutricional (100 g)	<p>Valor Energético: 1.542 kJ/364 kcal</p> <p>Grasas: 3,4 g de las cuales saturadas: 0,1 g</p> <p>Hidratos de Carbono: 76 g de los cuales azúcares: 0 g</p> <p>Proteínas: 7,1 g</p> <p>Sal: 1,5 g</p>
Uso	Se usa como adobo y aderezo de carnes, salsas, pastas, rebozados y guisos.
Alérgenos	Destinado a toda la población en general, 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	Real Decreto 2242/1984. Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias y sus modificaciones.

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