



**FICHA TÉCNICA:
SAZONADOR PINCHOS AMARILLOS**

Cód.: PC-FT-03-111

Ed.: 14

Fecha: 19/04/2021

Página 1 de 1

Descripción	Mezcla de especias, sal y azúcar. En esta mezcla predomina el color amarillo típico de la cúrcuma, imprescindible especia en este sazonador.
Composición o Ingredientes	Sal, cúrcuma, pimienta, jengibre, cominos, ajo y azúcar.
Información Nutricional (100 g)	<p>Valor Energético: 719 kJ/170 kcal</p> <p>Grasas: 2,9 g de las cuales saturadas: 0,43 g</p> <p>Hidratos de Carbono: 32 g de los cuales azúcares: 10 g</p> <p>Proteínas: 4 g</p> <p>Sal: 58,2 g</p>
Uso	Ideal para carnes de cerdo, cordero y ternera. Debe ser espolvoreada sobre la carne ya troceada.
Alérgenos	Destinado a toda la población, no contiene alérgenos.
OGMs	Este producto no procede de organismos genéticamente modificados.
Dosificación	Añadir a la carne unos 30-40 g/kg dependiendo del grado de salado que se desee obtener.
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	Cumplen con el Reglamento de la UE N°1169/2011.
Fabricante	<p>LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.U.</p> <p>Pol.Ind.EL Fondonet – C/ La Serreta, N°49 - 03660 Novelda (Alicante)</p> <p>Tfno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com</p> <p>E-mail:info@labarraca1912.com</p>
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 posteriores.</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> <p>Real Decreto 1052/2003, de 1 de Agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana y sus modificaciones posteriores.</p>

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