

	FICHA TÉCNICA: SAZONADOR RAS EL HANOUT AMARILLO	Cód.: PC-FT-03-128.1
		Ed.: 15
		Fecha: 16/03/2021
		Página 1 de 2

Descripción	Mezcla de sal, aditivos y especias.
Composición o Ingredientes	Especias (cúrcuma, curry (pimienta negra, cominos, pimentón, cilantro, alholva, jengibre, cardamomo y MOSTAZA), almidón de maíz, sal y potenciador del sabor: Glutamato de monosodio E-621.
Información Nutricional (100g)	Valor Energético: 1.184 kj/280 kcal Grasas: 4,7g de las cuales saturadas: 0,9g Hidratos de Carbono: 50g de los cuales azúcares: 0g Proteínas: 9,1g Sal: 28,9g
Uso	Se emplea en la preparación de Tajines y Cous cous.
Dosificación	Añadir a la carne unos 30g/kg dependiendo del grado salado que se desee obtener.
Alérgenos	Destinado a toda la población, excepto para las personas alérgicas a la mostaza .
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



**FICHA TÉCNICA:
SAZONADOR RAS EL HANOUT
AMARILLO**

Cód.: PC-FT-03-128.1

Ed.: 15

Fecha: 16/03/2021

Página 2 de 2

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.

Reglamento (UE) N° 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y sus modificaciones.

Reglamento CE n°1333/2008 de 16 diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones.

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