



## FICHA TÉCNICA: SAZONADOR TANDOORI

**Cód.:** PC-FT-03 -147

**Ed.:** 7

**Fecha:** 11/03/2022

**Página** 1 de 2

<b>Descripción</b>	Es una mezcla de especias muy usada en la cocina de la India y de Pakistán.
<b>Composición o Ingredientes</b>	<p>Especias (cilantro, cominos, ajo, pimienta, <b>MOSTAZA</b>, pimentón), sal, plantas aromáticas (tomate, hinojo), <b>LECHE</b> en polvo, azúcar, aromas, antioxidante: Ácido cítrico E-330, emulgente: Goma xantana E-415, colorantes: Ponceau 4R E-124 y Extracto de pimienta E-160c.</p> <p><b>Alérgenos: “Puede contener trazas de SOJA y GLUTEN”</b></p> <p><b>Indicaciones:</b> “E-124: Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños”.</p>
<b>Información Nutricional (100g)</b>	<p>Valor Energético: 1.359 kJ/322 kcal</p> <p>Grasas: 6,3 g de las cuales saturadas: 0,6 g</p> <p>Hidratos de Carbono: 54 g de los cuales azúcares: 22 g</p> <p>Proteínas: 13 g</p> <p>Sal: 19,9 g</p>
<b>Uso</b>	Esta mezcla de especias se emplea tradicionalmente en platos cocinados en el horno tipo tandoor (horno cilíndrico de barro).
<b>Alérgenos</b>	Destinado a toda la población, excepto a las personas intolerantes a la <b>lactosa</b> y/o alérgicas a la <b>mostaza, soja y/o gluten</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>	<p><b>LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.U.</b></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>
<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>



**FICHA TÉCNICA:  
SAZONADOR TANDOORI**

**Cód.:** PC-FT-03 -147

**Ed.:** 7

**Fecha:** 11/03/2022

**Página** 2 de 2

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.*