



FICHA TÉCNICA: VAINILLA RAMA

Cód.: PC-FT-03-35

Ed.: 12

Fecha: 21/03/2022

Página 1 de 1

Descripción	<p>La vainilla es el fruto de una orquídea salvaje del mismo nombre, de una altura que puede alcanzar los 15m. y que se encuentra en zonas de clima cálido y húmedo.</p> <p>Esta orquídea posee unas flores amarillentas que dan lugar a un fruto similar a las judías verdes, las vainas de vainilla. La especie es <i>Vainilla Planifolia</i>.</p>
Composición o Ingredientes	Vainilla.
Información Nutricional	No aplica.
Uso	Para repostería, natillas, flanes, arroz con leche y helados, ya que aporta el delicioso sabor y perfume de la vainilla.
Alérgenos	Destinado a toda la población, 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 Nº1169/2011.
Fabricante	<p>LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.U.</p> <p>Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, Nº49 - 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.</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> <p>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.</p> <p>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.</p>

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