

	FICHA TÉCNICA: AJONJOLI BLANCO (SÉSAMO BLANCO)	Cód.: PC-FT-03-2.2
		Ed.: 1
		Fecha: 05/04/2018
		Página 1 de 1

Descripción	Semillas sanas y limpias desprovistas de cáscara del <i>Sesamun orientale</i> y <i>Sesamun indicum</i> .
Composición o Ingredientes	Ajonjolí blanco - Sésamo blanco Alérgenos: "Ajonjolí/Sésamo"
Información Nutricional	No aplica
Uso	Es usado para pastas y dulces, especialmente en la preparación de alfajores y de polvorones. También es usado para la preparación del pan de hamburguesa.
Alérgenos	Destinado a toda la población en general a excepción de los alérgicos al ajonjolí/sésamo .
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. no supera los límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustancias tóxicas. Humedad: ≤ 7%
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. 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	R.D. 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.