



FICHA TÉCNICA: COMINOS GRANO

Cód.: PC-FT-03-13

Ed.: 12

Fecha: 05/04/2018

Página 1 de 1

| | |
|--|---|
| Descripción | Es el fruto maduro y desecado del <i>Cuminum cyminum</i> de forma alargada y color pardo amarillento. |
| Composición o Ingredientes | Producto 100% natural. |
| Información Nutricional (100g) | No aplica. |
| Uso | Proporciona un fuerte aroma y sabor característico en los guisos potenciando todos los sabores. Muy apropiados para escabeches, frituras con vegetales, salsas y guisos con carnes. |
| 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 microbiológicas | 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: ≤ 14 % |
| 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 | Real Decreto 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.