



**FICHA TÉCNICA:  
MEZCLA ESPECIAS PARA CHIMICHURRI**

**Cód.:** PC-FT-03-116

**Ed.:** 14

**Fecha:** 26/04/2018

**Página** 1 de 1

<b>Descripción</b>	El preparado "CHIMICHURRI" es una mezcla de especias y hierbas aromáticas para la preparación de chimichurri, que es una salsa o adobo culinario típico de Argentina.
<b>Composición o Ingredientes</b>	Pimentón, <b>ajo</b> , cilantro, perejil, cayena, pimienta, orégano, laurel, albahaca, sal y azúcar. <b>Alérgenos: "Puede contener trazas de sulfitos y cacahuetes".</b>
<b>Información Nutricional (100g)</b>	Valor Energético: 1028 kJ/243 kcal Grasas: 4,5 g de las cuales saturadas: 0,6 g Hidratos de Carbono: 45,1 g de los cuales azúcares: 16,4 g Proteínas: 5,6 g Sal: 32,7 g
<b>Uso</b>	Esta mezcla se emplea para la preparación de la salsa denominada "Chimichurri" típica de Argentina. Su principal uso es en carnes, aunque también se usa para realzar el sabor de pescados, ensaladas y salchichas.
<b>Alérgenos</b>	Destinado a toda la población, excepto para las personas alérgicas a los <b>sulfitos</b> y/o <b>cacahuetes</b> .
<b>OGMs</b>	Este producto no procede de organismos genéticamente modificados.
<b>Modo empleo (Dosificación)</b>	Mezclar 50g de Chimichurri con 150g de Aceite, 150g de vino blanco y 50g de Vinagre.
<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. 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>	<b>LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.</b> 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
<b>Registro Sanitario</b>	40.15460/A
<b>Legislación Aplicable</b>	R.D. 2242/1984. Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias y sus modificaciones. Reglamento (CE) n°1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.

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