



## FICHA TÉCNICA: PEBRELLA

**Cód.:** PC-FT-03-38

**Ed.:** 9

**Fecha:** 10/04/2018

**Página** 1 de 1

<b>Descripción</b>	Hojas sanas, limpias y desecadas pertenecientes a la especie <i>Thymus Piperella</i> . Sabor y olor característico.
<b>Composición o Ingredientes</b>	Producto 100% natural.
<b>Información Nutricional</b>	No aplica.
<b>Uso</b>	Procede de los montes alicantinos y es especialmente recomendada para los guisos fuertes de carne, gazpacho manchego de torta ácima, gazpachos galianos, salsas de tomate, carnes de caña, carnes rojas, guisos, arroces, adobos y aliños de aceitunas.
<b>Alérgenos</b>	Destinado a toda la población, no contiene alérgenos.
<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. 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>	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.