



**FICHA TÉCNICA:
PIMIENTOS SECOS CHORICEROS**

Cód.: PC-FT-03-408

Ed.: 10

Fecha: 31/05/2018

Página 1 de 1

| | |
|--|---|
| Descripción | Producto obtenido del deshidratado entero de los frutos maduros, sanos y limpios de la variedad del pimiento <i>Capsicum Annum</i> , sin rabo. También conocidos como pimientos salseros o pimientos choriceros. |
| Composición o Ingredientes | Producto 100% natural. |
| Información Nutricional (100g) | No aplica. |
| Uso | Es un producto versátil que se emplea frecuentemente en guisos de pescado, sopas de verduras, en carnes, legumbres, arroces etc. Se emplea también en la elaboración de embutidos. Es el ingrediente principal en la salsa vizcaína, del bacalao a la vizcaína, marmitako y de las patatas a la riojana. |
| 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. 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 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. Reglamento (CE) 1881/2006, por el que se fija en 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.