

	FICHA TÉCNICA:	Cód.: PC-FT-03-141
	SAZONADOR DE PIMIENTA NEGRA	Ed.: 5
		Fecha: 26/04/2018
		Página 1 de 1

Descripción	Mezcla homogénea de pimienta negra (<i>piper nigrum</i>), harina de maíz, sal y colorante.
Composición o Ingredientes	Harina de maíz, pimienta negra molida (24%), sal y colorante: Carbón vegetal medicinal E-153.
Información Nutricional (100 g)	<p>Valor Energético: 1.469 kJ/347 kcal</p> <p>Grasas: 3,4 g de las cuales saturadas: 0,17 g</p> <p>Hidratos de Carbono: 71,8 g de los cuales azúcares: 0,99 g</p> <p>Proteínas: 7,2 g</p> <p>Sal: 6,94 g</p>
Uso	Se usa como condimento en todo el mundo, es una especia muy indicada en aperitivos, sopas, salsas, guisos, adobos, arroces, carnes, pescados, embutidos, etc.
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	Real Decreto 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.