

	FICHA TÉCNICA:	Cód.: PC-FT-03-146.1
	SAZONADOR RAS EL HANOUT ROJO	Ed.: 4
		Fecha: 19/04/2021
		Página 1 de 1

Descripción	Mezcla de sal, aditivos, especias y azúcar.
Composición o Ingredientes	Especias (cilantro, curry (cúrcuma, hinojo, mostaza , alholva, cilantro, clavo, laurel, comino, cayena, ajo y anís), pimienta negra molida, cominos, pimentón y cayena molida), almidón de maíz, sal y dextrosa.
Información Nutricional (100g)	Valor Energético: 1.071 kJ/256 kcal Grasas: 4,4 g de las cuales saturadas: 0,5 g Hidratos de Carbono: 45 g de los cuales azúcares: 2,5 g Proteínas: 8,7 g Sal: 11,3 g
Uso	Se emplea en la preparación de Tajines y Cous cous.
Alérgenos	Destinado a toda la población, excepto a las personas alérgicas a la mostaza .
OGMs	Este producto no procede de organismos genéticamente modificados.
Dosificación	Añadir a la carne 20g/kg, dependiendo del grado de salado y picante que se desee obtener.
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.U. 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.U. 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 y sus modificaciones posteriores. Real Decreto.1424/1983 Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de la sal y salmueras comestibles y sus modificaciones posteriores. Real Decreto 1052/2003, de 1 de Agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana y sus modificaciones posteriores.

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