



## FICHA TÉCNICA: SAZONADOR TANDOORI

**Cód.:** PC-FT-03 -147

**Ed.:** 5

**Fecha:** 28/05/2018

**Página** 1 de 2

<b>Descripción</b>	Es una mezcla de especias muy usada en la cocina de la India y de Pakistán.
<b>Composición o Ingredientes</b>	Especias (cilantro, cominos, ajo, pimienta, <b>mostaza</b> , pimentón), sal, plantas aromáticas (tomate, hinojo), <b>leche en polvo</b> , azúcar, tomate deshidratado, aromas, antioxidante: Ácido cítrico E-330, emulgente: Goma xantana E-415, colorantes: Ponceau 4R E-124 y Extracto de pimienta E-160c, aroma de humo y aceite de girasol. <b>Alérgenos: “Contiene leche y mostaza”.</b> <b>Indicaciones: “E-124: Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños”.</b>
<b>Información Nutricional (100g)</b>	Valor Energético: 1.359 kJ/322 kcal Grasas: 6,3 g de las cuales saturadas: 0,6 g Hidratos de Carbono: 53,6 g de los cuales azúcares: 22,3 g Proteínas: 12,6 g Sal: 19,97 g
<b>Uso</b>	Esta mezcla de especias se emplea tradicionalmente en platos cocinados en el horno tipo tandoor (horno cilíndrico de barro). La forma habitual de usarlo es mezclándolo con yogurt para marinar todo tipo de carnes, en especial, el pollo tandurí. También es usado para adobar pescados y empanar filetes.
<b>Alérgenos</b>	Destinado a toda la población, excepto a las personas intolerantes a la <b>lactosa</b> y/o alérgicas a la <b>mostaza</b> .
<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. Reglamento (CE) n°1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.



**FICHA TÉCNICA:  
SAZONADOR TANDOORI**

**Cód.:** PC-FT-03 -147

**Ed.:** 5

**Fecha:** 28/05/2018

**Página** 2de 2

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