

| | | |
|---|---------------------------------------|--------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA: ROMERO HOJA | Cód.: PC-FT-03-32 |
| | | Ed.: 13 |
| | | Fecha: 27/07/2023 |
| | | Página 1 de 1 |

| | |
|--|---|
| Descripción | Hojas sanas, limpias y desecadas de la especie <i>Rosmarinus officinalis</i> . Su olor es muy característico y su sabor amargo. |
| Composición o Ingredientes | Romero. |
| Información Nutricional | No aplica. |
| Uso | Puede acompañar a todos los guisos de carnes, aves y particularmente caza, pizzas variadas, asados, vegetales y albóndigas. Siempre que se use con moderación resulta un excelente condimento. |
| 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.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 | <p>Real Decreto 2242/1984. Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias y sus modificaciones.</p> <p>REGLAMENTO (CE) NO 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y sus modificaciones.</p> <p>REGLAMENTO (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 Abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el REGLAMENTO (CE) n°1881/2006 y sus modificaciones posteriores.</p> <p>REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.</p> |

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