

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO: Doypack Sazonador Grill And Chill -ECO- 40g
DENOMINACIÓN LEGAL: Mezcla de especias
CÓDIGO: DP02GRILLANDCHILL
CÓDIGO EAN: 8428201370029
FORMATO LOTE: D + 5 dígitos

USO ESPERADO Y ALTERNATIVO PREVISTO PARA EL CONSUMIDOR: Condimento
FORMATO: Doypack de papel

INFORMACIÓN ESPECÍFICA

AGRICULTURA: UE/no UE

CERTIFICACIONES

IFS Food - International Featured Standards
RGSEAA 40.16542/A

Certificado de Producción Ecológica ES-ECO-020-CV, CV0015E

2. FABRICA

NOMBRE EMPRESA: HERBES DEL MOLI
CIF: B53171724
DIRECCIÓN: AVDA. CONSTITUCION, 7. 03827 - BENIMARFULL, Alicante (España)

3. PARÁMETROS FÍSICO – QUÍMICOS

PESO NETO: 40 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto Externo Partículas sueltas no uniformes.
Color varias tonalidades con predominio del rojo.
Olor A pimentón.
Sabor Ligermente salado, con notas de pimentón y picante.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

Humedad <15%
Materias extrañas <2%

TOLERANCIAS

Detector de metales Testigos: Férrico 1,5 mm; No férrico 2 mm; Inoxidable 3 mm.

4. INGREDIENTES

INGREDIENTE	ORIGEN
Sal marina ECO	
Pimentón ahumado BIO (Capsicum annum)	
Pimentón dulce BIO (Capsicum annum)	
Tomate BIO (Lycopersicum esculentum)	
Ajo BIO (Allium sativum)	
Cilantro hoja BIO (Coriandrum sativum)	
Tomillo BIO (Thymus vulgaris)	
Pimienta negra BIO (Piper nigrum)	
Cebolla BIO (Allium cepa)	
Levadura nutricional BIO	

5. PARÁMETROS CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LÍMITE
Pesticidas Observaciones: Reglamento (UE) nº 2018/848 y sus posteriores modificaciones.	< LMR UE
Otros contaminantes Observaciones: Reglamento (UE) nº 2023/915 y sus posteriores modificaciones.	< LMR UE

6. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGIA	LÍMITE
<i>Escherichia coli</i>	<10 ¹ UFC / g
<i>Salmonella spp</i>	No detectado / 25 g

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

OBSERVACIÓN: Conservar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.

8. MODO DE EMPLEO

Añadir al alimento cantidad al gusto.

9. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

DECLARACIÓN VIDA ÚTIL: Dos años desde fecha de fabricación, con sellado original y condiciones adecuadas de conservación.
DECLARACIÓN DE OGMS: Este producto no contiene OGM's.
DECLARACIÓN IONIZADO: Producto no ionizado.

10. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

C I ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE		T TRAZAS DE ALÉRGENO			
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN		<input type="checkbox"/>	CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS		<input type="checkbox"/>
HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO		<input type="checkbox"/>	PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO		<input type="checkbox"/>
CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES		<input type="checkbox"/>	SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA		<input type="checkbox"/>
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)		<input type="checkbox"/>	FRUTOS DE CÁSCARA		<input type="checkbox"/>
APIO Y DERIVADOS		<input checked="" type="checkbox"/>	MOSTAZA Y SUS DERIVADOS		<input type="checkbox"/>
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO		<input type="checkbox"/>	ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO ₂		<input type="checkbox"/>
ALTRAMUCES Y DERIVADOS		<input type="checkbox"/>	MOLUSCOS		<input type="checkbox"/>

NOTAS / JUSTIFICACIÓN

La información sobre alérgenos de esta ficha está basada en la información proporcionada por nuestros proveedores.

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	814 kJ / 195 kcal
GRASAS	2,5 g
- DE LAS CUALES SATURADAS	0,5 g
HIDRATOS DE CARBONO	19,9 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	8,8 g
PROTEINAS	12,6 g
SAL	15,75 g

12. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN

Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europea y el Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.
 Reglamento (CE) Nº 178/2002 del Parlamento Europea y el Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fija procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, y sus posteriores modificaciones.
 Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.
 Reglamento (UE) Nº 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.
 Reglamento (CE) Nº 396/2005 del Parlamento Europea y el 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 sus posteriores modificaciones.
 Reglamento (UE) Nº 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) Nº 834/2007 del Consejo, y sus posteriores modificaciones.
 Reglamento (CE) Nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y sus posteriores modificaciones.
 Reglamento (CE) Nº 2023/2006 de la Comisión, de 22 de diciembre de 2006, sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y sus posteriores modificaciones.
 Reglamento (UE) Nº 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, y sus posteriores modificaciones.
 Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias.
 Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.