

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO: Doypack Sazonador Nice To Meat You -ECO- 40g
DENOMINACIÓN LEGAL: Mezcla de especias.
CÓDIGO: DP02NICETOMEATYOU
CÓDIGO EAN: 8428201370043
FORMATO LOTE: D + 5 dígitos
DESCRIPCIÓN : Sazonador de carne

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

INFORMACIÓN ESPECIFICA

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.
Olor Especiado, con predominio de ajo.
Sabor Salado, con notas de tomate, ajo 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	
Ajo BIO (<i>Allium sativum</i>)	
Tomate BIO (<i>Lycopersicum esculentum</i>)	
Pimentón ahumado BIO (<i>Capsicum annum</i>)	
Cúrcuma BIO (<i>Curcuma longa</i>)	
Levadura nutricional BIO	
Cayena BIO (<i>Capsicum annum</i>)	
Tomillo BIO (<i>Thymus vulgaris</i>)	
Romero BIO (<i>Rosmarinus officinalis</i>)	
Cilantro hoja BIO (<i>Coriandrum sativum</i>)	
Pimienta negra BIO (<i>Piper nigrum</i>)	

5. PARÁMETROS CONTAMINANTES

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

6. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGIA	LIMITE
<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	904 kJ / 216 kcal
GRASAS	2,3 g
- DE LAS CUALES SATURADAS	0,5 g
HIDRATOS DE CARBONO	25,5 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	4,27 g
PROTEINAS	13,1 g
SAL	13,5 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.