

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

**NOMBRE DEL PRODUCTO:** Doypack Sazonador Think In Green -ECO- 40g  
**DENOMINACIÓN LEGAL:** Mezcla de especias.  
**CÓDIGO:** DP02THINKINGGREEN  
**CÓDIGO EAN:** 8428201370074  
**FORMATO LOTE:** D + 5 dígitos  
**DESCRIPCIÓN:** Sazonador de ensalada César

**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.  
**Olor:** Especiado, con predominio de ajo.  
**Sabor:** Salado, con notas de ajo, cítrico, aromático y ligeramente 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> )	
Levadura nutricional BIO	
Perejil BIO ( <i>Petroselinum crispum</i> )	
Cebolla BIO ( <i>Allium cepa</i> )	
Albahaca BIO ( <i>Ocimum basilicum</i> )	
Limón BIO ( <i>Citrus x limon</i> )	
Pimienta negra BIO ( <i>Piper nigrum</i> )	

## 5. PARÁMETROS CONTAMINANTES

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

## 6. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGIA	LIMITE
<i>Escherichia coli</i>	<10 <sup>1</sup> 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

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

## 10. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

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

### 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	1010 kJ / 239 kcal
GRASAS	1,3 g
- DE LAS CUALES SATURADAS	0,3 g
HIDRATOS DE CARBONO	31,6 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	4,38 g
PROTEINAS	16,7 g
SAL	10,75 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.