



FICHA TÉCNICA: COMINOS MOLIDOS

Cód.: PC-FT-03-13.1

Ed.: 3

Fecha: 16/12/2016

Página 1 de 1

Descripción	Producto obtenido de la molienda del fruto maduro y desecado del <i>Cuminum cyminum</i> , de forma alargada y color pardo amarillento.
Composición o Ingredientes	Cominos. Alérgenos: "Puede contener trazas de gluten".
Información Nutricional (100g)	No aplica.
Uso	Proporciona un fuerte aroma y sabor característico en los guisos potenciando todos los sabores. Muy apropiados para escabeches, frituras con vegetales, salsas y guisos con carnes.
Alérgenos	Destinado a toda la población en general excepto a las personas alérgicas al gluten .
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 microbiológicas	Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa.
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. no supera los límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustancias tóxicas. Humedad: ≤ 14 %
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 de la inocuidad de los alimentos.
Etiquetado	Cumple con el Reglamento de la UE N°1169/2011.
Fabricante	LA BARRACA ALIMENTACION, S.L. 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	Real Decreto 2242/1984. Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias y sus modificaciones.

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