

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA:<br/>PIMIENTA NEGRA<br/>GRANO/MOLIDA/MACHACADA</b> | Cód.: PC-FT-03-30 |
|   |   | Ed.: 14           |
|   |   | Fecha: 21/06/2016 |
|   |   | Página 1 de 1     |

|   |   |
|---|---|
| <b>Descripción</b>                              | Frutos verdes secados al sol, la piel se arruga y se vuelve negra. Luego se muele o se machaca. Tiene un intenso sabor picante.   |
| <b>Composición o Ingredientes</b>               | Producto 100% natural procedente de las bayas de la planta <i>Piper Nigrum</i> .  |
| <b>Información Nutricional</b>                  | No aplica.  |
| <b>Uso</b>                                      | Se usa como condimento en todo el mundo, es una especia muy indicada en aperitivos, sopas, salsas, guisos, adobos, arroces, carnes, pescados, embutidos, etc.   |
| <b>Alérgenos</b>                                | Destinado a toda la población, no contiene alérgenos.   |
| <b>OGMs</b>                                     | Este producto no procede de organismos genéticamente modificados.   |
| <b>Condiciones de almacenamiento</b>            | Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.   |
| <b>Vida útil</b>                                | En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: 3 años.  |
| <b>Características biológicas y micotoxinas</b> | Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa.<br>Aflatoxina B <sub>1</sub> : ≤ 5 µg/kg<br>Aflatoxina B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> : ≤ 10 µg/kg<br>Ocratoxina A: ≤ 15 µg/kg  |
| <b>Características físico-químicas</b>          | 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.  |
| <b>Control de calidad</b>                       | 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.   |
| <b>Etiquetado</b>                               | Cumple con el Reglamento de la UE N°1169/2011.  |
| <b>Fabricante</b>                               | <b>LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.</b><br>Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, N°49 - 03660 Novelda (Alicante)<br>Tfno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com<br>E-mail:info@labarraca1912.com  |
| <b>Registro Sanitario</b>                       | 40.15460/A  |
| <b>Legislación Aplicable</b>                    | Real Decreto 2242/1984. Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias y sus modificaciones.<br>Reglamento (CE) n°1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones. |

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