



**FICHA TÉCNICA:
LAUREL HOJA/MOLIDO**

Cód.: PC-FT-03-15

Ed.: 10

Fecha: 26/03/2015

Página 1 de 1

Descripción	Hojas sanas, limpias y desecadas procedentes del <i>Laurus nobilis</i> . Puede presentarse en hojas o en hojas molidas.
Composición o Ingredientes	Producto 100% natural.
Información Nutricional	No aplica.
Uso	Comunica un fino aroma a las comidas guisadas y suele estar presente en todas las carnes estofadas. Se emplea en la preparación de todo tipo de carnes, salsas, pescados, verduras, escabeches, adobos, arroces, legumbres e incluso para aromatizar vinagres y aceites.
Alérgenos	Destinado a toda la población, no contiene alérgenos.
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 biológicas	Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente.
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.
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.