



## Ficha Técnica Producto Terminado Product Specification Sheet

Código/Code: FPT-EC-54

Revisión/Review: 07

Fecha/Date: 20/03/2019

### Producto/Product

Sazonador Ajo-Perejil/Garlic-Parsley seasoning

### Código producto-Formato-EAN-Peso neto

Product code-Format-EAN-Net weight

Código Code	Formato Format	EAN	Peso neto (g) Net weight (g)
00961	Cristal	8413700202261	55
02575	Restaurante	8413700202346	230
00185	Tarro Kg	8413700202650	500

### RSI

24.00518/A

### Descripción/Description

Sazonador al toque de ajo y perejil.

Touch of garlic and parsley seasoning.

### Composición/Composition

Sal, ajo (17%), cebolla, potenciador del sabor (E-621), perejil (12%) y pimienta.

Salt, garlic (17%), onion, flavour enhancer (E-621), parsley (12%) and pepper.

### Alérgenos/Allergens

Conforme al Anexo II del Reglamento 1169/2011

In accordance with Annex II of Regulation 1169/2011

	En composición In composition	Presencia de trazas Presence of traces
Cereales que contengan gluten y productos derivados <sup>(1)</sup> / Cereals containing gluten and products thereof <sup>(1)</sup>	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos/ Shellfish and crustaceans based products	NO	NO
Huevo y productos a base de/Huevo y productos a base de/ Egg and egg products	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado/ Fish and fish-based products	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets/ Peanuts and peanut based products	NO	NO
Soja y productos a base de soja/Soybeans and soy products	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida lactosa)/ Milk and products thereof (including lactose)	NO	NO
Frutos de cáscara y productos derivados <sup>(2)</sup> / Nuts and derivatives <sup>(2)</sup>	NO	NO
Apio y productos derivados/Celery and products thereof	NO	NO
Mostaza y productos derivados/Mustard and products thereof	NO	NO

Sésamo y productos a base de sésamo/ Sesame and sesame-based products	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos (Más de 10 mg/kg o mg/l como SO <sub>2</sub> )/ Sulphur dioxide and sulphites (More than 10 mg / kg or mg / l as SO <sub>2</sub> )	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces /Lupins and lupine-based products	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos/ Mollusks and shellfish based products	NO	NO

1) Trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas  
Wheat (as spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or their crossbred varieties

2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados  
Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachio, macadamia nuts or walnuts Australia and derivatives

### Fecha de consumo preferente/Best before end

3 años desde la fecha de fabricación /3 years from manufacture date

### Condiciones de transporte/Distribution conditions

Transporte en camiones de uso exclusivo alimentario. El vehículo debe estar limpio y debe evitar temperaturas extremas y cambios bruscos de temperatura

Transport in adequate trucks suitable for food transportation. Vehicle must be clean and should avoid extreme temperatures and sudden temperature changes.

### Condiciones de almacenamiento/Storage conditions

Conservar en lugar fresco y seco/Warehouse in a cool and dry place

### Características Físico-Químicas/Phisico-Chemical features

Humedad/Humity	≤3,5%
Aflatoxina B <sub>1</sub> / Aflatoxin B <sub>1</sub>	≤5 ppb
Aflatoxinas totales/Total aflatoxins	≤10 ppb
Ocratoxina A/Ochratoxin A	≤15 ppb
Gluten	≤20 ppm

### Características Microbiológicas/Microbiological features

<i>E. coli</i>	≤10 ufc/g
<i>Clostridium perfringens</i>	≤500 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	≤100 ufc/g

### Información nutricional por 100 g/ Nutritional information per 100 g

Valor energético/Energy (kJ/kcal)	995/236
Grasas/Fat	0,9
de las cuales saturadas/of which saturates	0,0
Hidratos de Carbono/Carbohydrate	32,8
de los cuales azúcares/of which sugars	29,9
Fibra alimentaria/Fibre	13,5
Proteínas/Protein	17,4
Sal/Salt	33,3

### OGM/GMO

Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de OGM y está exento de las obligaciones de etiquetado e información indicadas en los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003

This product does not contain ingredients derived from OGM and is exempt from the labelling requirements of Regulations 1829/2003 and 1830/2003.

### **Productos de procedencia animal**

En el proceso de producción de este producto no interviene ninguna materia prima de origen animal

In the production process of this product does not intervene any raw materials of animal origin

### **Irradiación/Irradiation**

Este producto no ha sido irradiado/This product has not been irradiated.

### **Envase/Package**

El material del envase cumple con:/The packaging material meets:

Reglamento (UE) 1935/2004 materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

Regulation (UE) 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Reglamento (UE) nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Regulation (UE) 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food.

Directiva 94/62/CE relativa a los envases y residuos de envases.

Directive 94/62/CE on packaging and packaging waste.

### **Legislación Aplicable/Applicable legislation**

Real Decreto 2242/1984 reglamentación técnica sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias

Royal Decree 2242/1984 technical sanitary regimentation for processing, distribution and sale of seasonings and spices.

Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Regulation (UE) 1169/2011 on food information to consumers.

Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Regulation 1881/2006 maximum levels for certain contaminants in foodstuffs fixed.

Reglamento de Ejecución (UE) nº 828/2014 de la comisión, de 30 de julio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos