



## Ficha Técnica Producto Terminado Product Specification Sheet

Código/Code: FPT-ES-07

Revisión/Review: 06

Fecha/Date: 20/03/2019

### Producto/Product

Azafrán molido/Ground saffron

### Código producto-Formato-EAN-Peso neto Product code-Format-EAN-Net weight

Código Code	Formato Format	EAN	Peso neto (g) Net weight (g)
2760	Blister 8 cápsula	8413700162350	1
2769	Blister 4 sobres	8413700070389	0,4
2739	2 sobres	8413700070860	0,2
2764	Caja 4 sobres	8413700070822	0,4

### RSI

24.00518/A

### Descripción/Description

Estigmas desecados y molidos de la flor del *Crocus sativus*.  
Dried and ground stigma of the flower of the *Crocus sativus*.

### Composición/Composición

Azafrán/Saffron

### 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/Humidity	≤15%
Cenizas totales (s.s.s.)/Total ash (on dry matter)	≤8%
Cenizas insolubles (s.s.s.)/Insoluble ash (on dry matter)	≤2%
Extracto etéreo (s.s.s.)/Ether extrac (on dry matter)	3,5-14,5%*
Poder de coloración/Coloring powder	≥180 uds
Colorantes artificiales/Artificial colourants	Ausencia/absence
Benzo(a)pireno	≤10 ppb
Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranten y criseno	≤50 ppb

### 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)	1487/352
Grasas/Fat	5,9
de las cuales saturadas/of which saturates	1,6
Hidratos de Carbono/Carbohydrate	61,5
de los cuales azúcares/of which sugars	
Fibra alimentaria/Fibre	3,9

Proteínas/Protein	11,4
Sal/Salt	0,4
Sodio/Sodium	148

### Uso/Use

Un sobre de azafrán molido Carmencita (0,1g) es suficiente para cuatro raciones.  
Por su fácil y rápida disolución se incorpora directamente a la cocción de cualquier plato.

A sachet of saffron powder Carmencita (0,1g) is enough for 4 portions.  
Due to its easy use and fast dissolution it can be added directly during the cooking of any dish.

### 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 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 (UE) 396/2005 límites máximos de residuos de plaguicidas.  
Regulation (UE) 396/2005 maximum limits for plague wastes.

Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.  
Regulation (UE) 1169/2011 on food information to consumers.

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