



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIAS BARBACOA (CARNE)

DESCRIPCIÓN: Mezcla de diferentes especias, sanas, limpias y molturadas. Color, aroma y sabor característicos de las especias.

USO PREVISTO: Ideal para realzar el sabor de los guisos y salsas.

MODO DE EMPLEO: Incorporación del producto durante y/o después del cocinado.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:

- ✓ Pimentón Dulce
- ✓ Almidón de Arroz
- ✓ Tomillo Molido
- ✓ Ajo Granulado
- ✓ Pimienta negra Molida
- ✓ Romero Molido
- ✓ Fenogreco molido
- ✓ Pimentón picante

DOSIS MAX.: No aplica.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO:

Aflatoxinas B1 (ppb)	<5
Aflatoxinas totales (ppb)	<10
Ocratoxina A (ppb)	<15

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:

<i>E. coli</i> (ufc/g)	<10
<i>Salmonella</i> (25 g)	Ausencia
<i>Cl. sulfito-reductores</i> (ufc/g)	<1*10 ³
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/g)	<100

ENVASADO:

Bolsas de laminado plástico metalizado de 1 y 5 kg.

Bolsas de poliéster y polietileno de 100 a 1kg.

Botes PET de diferentes pesos.

Sacos de polipropileno de diferentes pesos.

Nuestros envases están acogidos al Sistema Integrado de Gestión de Envases ECOEMBES.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Calculado para 100 g

Valor Energético: (Kcal)	298
Grasas (g):	11.7
-Colesterol (mg)	0
Hidratos de Carbono (g):	53.1
-Azúcares (g):	2.3
Proteínas (g):	11.4
Sodio (mg):	48



Finca Valdequinas s/n
Ap. Correos, 14
30110 Cabezo de Torres
Murcia - España

T. +34 968 831 473
info@asafullspices.com
asafullspices.com
Rev. Enero-2022

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Vida útil: 4 años desde la fecha de envasado

Almacenar en un lugar fresco y seco (preferible: 5-30°C y <70% HR), protegido de la luz solar directa y fuentes de calor y evitar cambios bruscos de temperatura. El lugar debe estar limpio, libre de plagas, en condiciones higiénico-sanitarias correctas y libre de productos que puedan liberar olores intensos o sustancias químicas. Las características del producto están confirmadas analíticamente y aseguradas en el momento del envío de la mercancía. El producto es microbiológicamente estable por lo que la vida útil está garantizada si se almacena en su envase original cerrado, sin daños y respetando las condiciones de conservación indicadas.

Producto elaborado por ASA pimentón y especias S.L. con números R.G.S.E.A.A. 24-00165-MU y R.G.S.E.A.A.: 40-040452-MU

ETIQUETADO

Todos nuestros productos cumplen el Reglamento (UE) nº 1169/2011 y modificaciones.

En la información del etiquetado constan: Denominación del producto, Peso neto, Fecha de consumo preferente, Lote de Fabricación e Identificación de la Empresa.

INFORMACION SOBRE ALERGENOS

Puede contener trazas de Sésamo, Apio o Mostaza.

“SIN GLUTEN”

El producto puede contener sulfitos presentes de forma natural con una concentración superior a 10mg/Kg, según el Anexo II - Reglamento UE 1169/2011 "Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias"

Siguiendo nuestro Sistema de APPCC, en nuestras instalaciones se llevan a cabo procesos de limpieza y desinfección después de cada producción para evitar las contaminaciones cruzadas, así como sistemas de autocontrol y verificación para la confirmación de ausencia de trazas. No obstante, **no podemos certificar que los productos estén exentos de los alérgenos presentes en planta a causa de una contaminación cruzada accidental.**

DECLARACIÓN SOBRE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (GMO) E IRRADIACIÓN

Referente a todos los productos que manufacturamos, certificamos mediante esta declaración que cumplimos con Reglamento (UE) 1829/2003 y 1830/2003-UE sobre Organismos Modificados genéticamente

- Nuestros productos no han sido genéticamente modificados.
- Nuestros productos no contienen productos genéticamente modificados.
- Nuestros productos son materias primas naturales obtenidas de proveedores de productos agrícolas, sin la intención de que sean incluidos en el mercado internacional de productos genéticamente modificados.

Tanto el producto como los ingredientes no han sido tratados con irradiación ionizante para preservar, reducir la contaminación microbiológica, control de plagas o cualquier otro propósito.



Finca Valdequinas s/n
Ap. Correos, 14
30110 Cabezo de Torres
Murcia - España

T. +34 968 831 473
info@asafullspices.com
asafullspices.com
Rev. Enero-2022

INFORME DE ACEPTABILIDAD SEGÚN GRUPOS:

- Apropriado para vegetarianos y veganos.
- Apropriado para la preparación de alimentos HALAL
- Apropriado para la preparación de alimentos KOSHER
- Apropriado para diabéticos.

INFORME DE SEGURIDAD Y SALUD:

Referente a todos los productos que manufacturamos, certificamos mediante esta declaración que cumplimos con Reglamento (UE) 852/2004 relativo a la Higiene de los productos alimenticios.

NO SE CONOCEN RIESGOS ESPECIFICOS PARA ESTE PRODUCTO

CLASIFICACIÓN: Producto alimenticio no peligroso bajo uso normal.
CONDICIONES DE TRANSPORTE: Ambiente seco y limpio.
RIESGO POR INCENDIO: Riesgo bajo de incendio y/o explosión.
Extinguir con agua o CO₂.

ELIMINACIÓN DE VÉRTIDOS: Eliminar como un residuo inocuo.
LÍMITES DE EXPOSICIÓN: No atribuidos.

REQUERIMIENTOS DE MANEJO/SEGURIDAD PERSONAL:

El producto puede, por su naturaleza aromática y bajo uso prolongado, causar irritación en ojos, nariz, garganta y piel. Se recomienda el uso de una ventilación eficiente, confinamiento o, si no es posible, el uso de mascarara, guantes y ropa protectora.

EN CASO DE IRRITACIÓN, LAVAR LA PARTE AFECTADA CON ABUNDANTE AGUA. SI LA IRRITACIÓN PERSISTE ACUDA A UN SERVICIO MÉDICO.

REQUERIMIENTOS GENERALES Y CUMPLIMIENTO LEGISLATIVO:

Los materiales y su envasado cumplen plenamente con la legislación tanto de la UE como internacional referente a:

RD 2242/1984 que regula Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercio de condimentos y especias.
Reglamento (UE) 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos en alimentos
Reglamento (UE) 1881/2006-UE y modificaciones sobre contaminantes, HAP, metales pesados y micotoxinas.
Reglamento (UE) de residuos de pesticidas en productos vegetales (396/2005-UE) y modificaciones.
Reglamento (UE) 1935/2004 y 10/2011 sobre los materiales en contacto con los alimentos.

Los materiales y cualquiera de sus partes constituyentes, no han sido irradiadas ni tratadas con óxido de etileno para su conservación, reducción de su contenido microbiológico o cualquier otro propósito.

Esta información es, según nuestro conocimiento actual, correcta. Aunque se ha puesto el mayor cuidado en asegurar su exactitud, los cambios en la legislación y las características individuales de los productos hace necesario rehusar cualquier tipo de garantía o responsabilidad.

Es responsabilidad del usuario, asegurarse de que el uso del producto se realice de acuerdo con la legislación vigente y en las condiciones adecuadas para el mismo.