

SAL SECA		Revisión 02
		16/02/24
		Pag.1

PRODUCTO:	Sal seca	Clasificación:	Sal
------------------	----------	-----------------------	-----

Ingredientes (en orden descendente):	Sal y antiapelmazante
---	-----------------------

Aditivos:	Antiapelmazante E-535 (max 20 ppm)
------------------	------------------------------------

Características físico-químicas:	Producto	Parámetro	Límite	Reglamento
	Sal	Arsénico	≤0,25 mg/kg	Reg TS 1424/1983
		Plomo	≤0,5 mg/kg	
		Cadmio	≤0,25 mg/kg	
		Cobre	≤1 mg/kg	
		Mercurio	≤0,1 mg/kg	
		Humedad	≤0,05 %	
		Cloruro de sodio	>97%	
		Residuo insoluble	≤0,05 %	
		Sales magnésicas	≤0,15 %	
		Nitrógeno (nitritos, nitratos...)	≤0,002 %	
		Listeria	<100 ufc/g	

Características organolépticas:	Olor: inodoro
	Sabor: salino limpio
	Color: blanco cristalino

Características microbiológicas:	Cumple con Reg. Nº 2073/2005/CE, y sus modificaciones
---	---

Composición adecuada para	SI	NO
celíacos	X	
diabéticos	X	
intolerantes lactosa	X	

Información nutricional	
	Por 100g
Energía (kcal/kj)	0
Grasas(g)	0
-saturadas	0
Carbohidratos (g)	0
-azúcares	0
Proteínas(g)	0
Fibra (g)	0
Sal (g)	100

Alérgenos:	El Reglamento 1169/2011/CE (sobre la información alimentaria facilitada al consumidor), y sus modificaciones, establecen la lista de los ingredientes alérgenos cuyo etiquetado es obligatorio. Teniendo en cuenta esta información, declaramos que este producto no contiene alérgenos que necesiten de un etiquetado.
-------------------	---

Contiene	SÍ/No	Cont. cruzada (Sí/No)
Cereales con <u>gluten</u> (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y sus derivados.	No	No
Crustáceos y productos con o basados en crustáceos.	No	No
<u>Huevos y productos a base de huevos</u>	No	No
<u>Pescado y productos a base de pescado</u>	No	No
<u>Cacahuets y productos con o basados en cacahuets</u>	No	No
<u>Soja y productos a base de soja</u>	No	No
<u>Leche y sus derivados (incluida lactosa)</u>	No	No
<u>Frutos de cáscara, es decir almendras (Amygdalus comunis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados.</u>	No	No
<u>Apio y productos derivados</u>	No	No
<u>Mostaza y sus derivados</u>	No	No
Granos de <u>sésamo</u> y productos a base de granos de sésamo	No	No
<u>Dióxido de azufre y sulfitos en concentración > 10 mg/Kg o 10 mg/litro exp. como SO2 total.</u>	No	No
<u>Altramuces y productos a base de altramuces</u>	No	No
<u>Moluscos y productos a base de moluscos</u>	No	No

Organismos modificados genéticamente:	La materia prima no procede de organismos modificados genéticamente. Y por tanto no debe hacerse mención en el etiquetado del producto. Según Reg. 1829/2003/CE y Reg. 1830/2003/CE, y sus modificaciones
--	---

SAL SECA		Revisión 02
		16/02/24
		Pag.2
Irradiación:	Las materias primas recibidas no han sido sometidas a procesos de irradiación. Tampoco en nuestras instalaciones el producto es sometido a irradiación.	
Materiales en contacto con el alimento:	Los materiales de envasado utilizados cumplen con los Reglamentos 1935/2004/CE y 10/2011/CE, y sus modificaciones.	
Legislación aplicable:	<ul style="list-style-type: none"> -Recomendación de la comisión de 8 de noviembre de 2013 relativa a la investigación de los niveles de acrilamida en los alimentos. -Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre, sobre información alimentaria facilitada al consumidor. -Reglamento (UE) 10/2011, de 14 de enero sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos (y sucesivas modificaciones). -Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006, así como modificaciones posteriores. -Reglamento (UE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (y sucesivas modificaciones). -Reglamento (UE) 396/2005 relativo a los LMR de plaguicidas en alimentos y piensos de origen animal y vegetal (y sucesivas modificaciones). -Reglamento (UE) 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios. -Real Decreto 1424/1983 sobre Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la sal y salmueras comestibles y posteriores disposiciones. 	
Consumidor al que va dirigido:	Apto para todos los consumidores. Consumo moderado para niños menores de 3 años y personas hipertensas	
Formato de presentación y envase	Caja de 1000 sobres de 1g de sal Sobre de Papel Estucado Bobinas en millares	
Etiquetado:	Cumple con Reg(CE) nº 1169/2011 y sus modificaciones y con Directiva (CE) nº2000/13	
Sistemática de loteado:	Año-semana:	LYYXX-MM/AAAA
	YY: año fabricación; XX: semana fabricación; MM: mes fabricación	
	AAAA: año (tres años a partir de la fecha de fabricación)	
	Por ejemplo un producto envasado el 24 de enero de 2024, se lotearía: L2404-01/2027	
Condiciones almacenamiento y transporte :	Conservar en un lugar fresco, seco. No necesita condiciones especiales para su transporte.	
Durabilidad mínima:	36 meses	
Modo de empleo:	Como condimento en la cocina	
Reg. Sanitario:	40.058556/A	

Pimienta negra granulada		ESN.04
		11/7/2024
		Pag.1 REV.3

PRODUCTO:	Pimienta negra granulada	Clasificación:	Especia
------------------	--------------------------	-----------------------	---------

Denominación comercial:	Pimienta negra granulada
--------------------------------	--------------------------

Ingredientes (en orden descendente):	Pimienta negra granulada 100%
---	-------------------------------

Origen:	Brasil , Sri Lanka, Vietnam, India, Malasia
----------------	---

Aditivos:	Ninguno
------------------	---------

Descripción del proceso:	La materia prima se recepciona en sacos. Se llevan a la máquina envasadora y se introduce la pimienta por succión. Se envasan en sobres de 0,2g. El cerrado del sobre es termosellado.
---------------------------------	--

Descripción:	Granos de forma redonda y superficie negra, profundamente reticulada. Las bayas no maduras de Piper nigrum, provistas del pericarpio, son secadas al sol, la piel se arruga y se vuelve negra.
---------------------	--

Marco legal:	Real Decreto 2242/84 técnico- sanitario especias
---------------------	--

Características físico-químicas:	Extracto etereo/alcoholico: 6-11%, Humedad: <12%, Cenizas totales: <7% sobre extracto seco, Cenizas insolubles: 1,5%, Fibra bruta: <14%, Aflatoxina B1: <5 microg/Kg, Aflatoxina B1, B2, G1 y G2: <10microg/Kg, Ocratoxina A: <15microg/Kg Piperina : > 4% (en base a extracto seco) Tratamiento: Higienización por vapor
---	--

Características organolépticas:	Aroma y sabor que producen en la boca una sensación de frescura con una nota picante.		
Tratamiento	Método:	Sí	No
	Óxido etileno		X
	Esterilización al vapor	X	
PCC	Esterilización	Peligro microbiológico controlado	

Características microbiológicas parámetros	Colistridium	<1000	(ufc/g)
	E.coli.	<10	(ufc/g)
	Salmonella	ausencia	en 25g

Composición adecuada para:	SI	NO
celíacos	X	
diabéticos	X	
intolerantes lactosa	X	

Información nutricional		
	Por 100g	Por 1 sobre 0,2g)
Energía (KJ/Kcal)	1505,5 / 359,1	3,011 / 0,7182
Grasas(g)	3,3	0,0066
saturadas	0	0
Carbohidratos (g)	64,8	0,13
-azúcares	0	0,8
Proteínas(g)	11	0,022
Sal (g)	0,1	0

Alérgenos:	El Reglamento 1169/2011/CE (sobre la información alimentaria facilitada al consumidor), y sus modificaciones, establecen la lista de los ingredientes alérgenos cuyo etiquetado es obligatorio. Teniendo en cuenta esta información, declaramos que contiene alérgenos que deben indicarse en el etiquetado del producto.
-------------------	--

Contiene	SÍ/No	Cont. cruzada (Sí/No)
Cereales con <u>gluten</u> (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y sus derivados.	No	No
Crustáceos y productos con o basados en crustáceos.	No	No
Huevos y productos a base de huevos	No	No
<u>Pescado</u> y productos a base de pescado	No	No
<u>Cacahuetes</u> y productos con o basados en cacahuetes	No	No
Soja y productos a base de soja	No	No
<u>Leche</u> y sus derivados (incluida lactosa)	No	No
<u>Frutos de cáscara</u> , es decir almendras (Amygdalus comunis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados.	No	No
<u>Apio</u> y productos derivados	No	No
<u>Mostaza</u> y sus derivados	No	No
Granos de <u>sésamo</u> y productos a base de granos de sésamo	No	No
<u>Dióxido de azúfre</u> y <u>sulfitos</u> en concentración > 10 mg/Kg o 10 mg/litro exp. como SO2 total.	No	No
<u>Altramuces</u> y productos a base de altramuces	No	No
<u>Moluscos</u> y productos a base de moluscos	No	No

	Pimienta negra granulada		ESN.03
			11/7/2024
			Pag.2 REV.3
Organismos modificados genéticamente:	La materia prima no procede de organismos modificados genéticamente. Y por tanto no debe hacerse mención en el etiquetado del producto. Según Reg. 1829/2003/CE y Reg. 1830/2003/CE, y sus modificaciones. R915/2023		
Contaminantes:	Contaminantes: El Reglamento 1881/2006/CE, y sus modificaciones, relativo al contenido máximo de contaminantes en productos alimenticios, no establece límites en relación a este producto.		
Irradiación:	Las materias primas recibidas no han sido sometidas a procesos de irradiación. Tampoco en nuestras instalaciones el producto es sometido a irradiación.		
Materiales en contacto con el alimento:	Los materiales de envasado utilizados cumplen con los Reglamentos 1935/2004/CE y 10/2011/CE, y sus modificaciones.		
Consumidor al que va dirigido:	Adultos		
Alegaciones:	-		
Envase:	Sobre de Papel Estucado		
Características del etiquetado			
	Capacidad cajas	1000 sobres	
	Peso neto caja	200g	
	Peso neto sobre	0,2g	
Etiquetado:	Cumple con Reg(CE) nº 1169/2011 y sus modificaciones		
Situación del loteado:	Situado en una pegatina en un lateral de la caja		
Sistemática de loteado:	Según procedimiento de trazabilidad. LAABB-XX/YYYY; AA=AÑO FABRICACIÓN; BB = MES DE FABRICACIÓN AL REVÉS; XX= MES DE CADUCIDAD; YYYY = AÑO DE CADUCIDAD		
	Fabricado 24 de enero de 2024 :		
	L2404-01/2026		
Condiciones almacenamiento y transporte :	Conservar en envase cerrado, alejado del calor, protegido de la luz y humedad.		
Modo de empleo:	Abrir el sobre y añadir todo su contenido al plato que queremos aderezar (ensaladas, guisos, etc.) Remover hasta que esté bien mezclado.		
Vida útil:	48 meses		
Reg. Sanitario:	40.058556/A		