

## RAS EL HANOUT

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Mezcla de condimentos y especias naturales para la elaboración de productos alimentarios.

### INGREDIENTES

Sal, harina de maíz, cúrcuma, cilantro, jengibre, ajo, especias y aroma.

### DOSIS DE UTILIZACIÓN

B.P.F

### CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>E.coli</i>	< 10 ufc/ g
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g

### ALÉRGENOS

Conforme al Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	CONTIENE
1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.	NO
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO
3. Huevos y productos a base de huevo.	NO
4. Pescado y productos a base de pescado.	NO
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO
6. Soja y productos a base de soja.	NO
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	NO
8. Frutos de cáscara, es decir: almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alhóncigos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados.	NO
9. Apio y productos derivados.	NO
10. Mostaza y productos derivados.	NO
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.	NO
13. Altramuces y productos a base de altramuces.	NO
14. Moluscos y productos a base de moluscos	NO

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1>	Aditivos y materias para la industria alimenticia
		Código producto: B111, C111
		Revision: 09/2019 Ed: 03

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Amarillo
Olor	Especiado, cúrcuma
Sabor	Salado
Flavor	Especiado intenso, ajo

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g de producto

Valor energético	1011 kJ / 421 kcal
Proteínas	7,4 g
Hidratos de carbono	49 g
- De los cuales azúcares	1,3 g
Grasas	5 g
- De las cuales saturadas	0,7 g
Sal	26 g

Fuente: USDA-SR26

## PRESENTACIÓN ESTÁNDAR

Saco de 25 kg con (HDPE), bolsas de 5 kg, 1 kg multicapa (LDPE) aptos para uso alimentario.

## CONSERVACIÓN

En un lugar fresco y seco, protegido de fuentes de luz. De esta forma se garantiza que el producto conserve todas sus propiedades como mínimo durante 24 meses desde la fecha de envasado.

## LEGISLACIÓN APLICABLE

El producto cumple con la normativa listada a continuación y sus posteriores modificaciones:

- Reglamento (UE) N° 1129/2011 de la Comisión de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el Anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.
- Reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto N° 2242/1984, de 26 septiembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias.
- Reglamento (UE) N° 1881/2006 de la comisión por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1>	Aditivos y materias para la industria alimenticia
		Código producto: B111, C111
		Revision: 09/2019 Ed: 03

- Reglamento (UE) N° 396/2005 del parlamento europeo y del consejo relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (CE) N° 1334/2008 sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos..

El producto ha sido sometido a chequeo por detector de metales

La información contenida en este documento es una transcripción de su original.