



FICHA TÉCNICA: AZAFRÁN MOLIDO

Cód.: PC-FT-03-7.1

Ed.: 4

Fecha: 03/07/2024

Página 1 de 2

| | |
|--|--|
| Descripción | Producto obtenido de la molienda de estigmas, solos o unidos a los estilos de las flores del <i>Crocus sativus</i> L. Su sabor es especiado, algo picante, destacando sobre todo su olor intensamente penetrante. |
| Origen | Irán |
| Composición o Ingredientes | Azafrán. |
| Información Nutricional | No aplica. |
| Uso | Proporciona una tonalidad ligeramente amarilla a los alimentos que se incorporan, además del sabor y aroma característico tan apreciado. Es muy utilizado en la cocina mediterránea en paellas, arroces, sopas, guisos, repostería, etc. |
| Alérgenos | Destinado a toda la población, no contiene alérgenos. |
| OGMs | Este producto no procede de organismos genéticamente modificados. |
| Condiciones de almacenamiento | Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz. |
| Vida útil | En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: 3 años. |
| Características biológicas | Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa. |
| Características físico-químicas | Según las materias primas empleadas, los controles aplicados y la homologación de proveedores, el producto envasado por La Barraca Alimentación, S.L.U. no supera los límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustancias tóxicas. |
| Control de calidad | Producto elaborado con materias primas de primera calidad, siguiendo los procedimientos y controles de nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y el Sistema de Gestión IFS Food. |
| Etiquetado | Cumple con el Reglamento de la UE N°1169/2011. |
| Fabricante | LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.U. Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, N°49 - 03660 Novelda (Alicante) Tfno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com E-mail:info@labarraca1912.com |
| Registro Sanitario | 40.15460/A |
| Legislación Aplicable | Real Decreto 2242/1984. Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias y sus modificaciones. REGLAMENTO (CE) NO 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y sus modificaciones. REGLAMENTO (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 Abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el REGLAMENTO (CE) n°1881/2006 y sus modificaciones posteriores. REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones. |



**FICHA TÉCNICA:
AZAFRÁN MOLIDO**

Cód.: PC-FT-03-7.1

Ed.: 4

Fecha: 03/07/2024

Página 2 de 2

** Esta información corresponde al estado actual de nuestros conocimientos y se suministra de buena fe.*