



FICHA TÉCNICA

PIMIENTA NEGRA SOBRES

0.4G. 1000 UND.



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Código: 2662
Código EAN: 8427754026629
F.C: 09/09/2020
F.R: 06/07/2023

Frutos verdes secados al sol, la piel se arruga y se vuelve negra. Estos frutos se machacan. Tiene un intenso sabor picante.

2.COMPOSICIÓN E INGREDIENTES:

Producto 100% natural procedente de las bayas de la planta Piper Nigrum.

3.USO:

Se usa como condimento en todo el mundo, es una especia muy indicada en aperitivos, sopas, salsas, guisos, adobos, arroces, carnes, pescados, embutidos, etc.

4.ALÉRGENOS Y OGM

Destinado a toda la población, no contiene alérgenos.
Este producto no procede de organismos genéticamente modificados.

5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.
En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: 3 años de caducidad.

6.CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS

Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente.
Aflatoxina B1: $\leq 5 \mu\text{g}/\text{kg}$
Aflatoxina B1+B2+G1+G2: $\leq 10 \mu\text{g}/\text{kg}$
Ocratoxina A: $\leq 15 \mu\text{g}/\text{kg}$

7. 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. no supera los límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustancias tóxicas.