FICHA TÉCNICA DE ESPECIAS Y HIERBAS

DENOMINACIÓN	Tomillo molido
PAÍS DE ORIGEN	España
PLANTA Y PARTE UTILIZADA	*Thimus vulgaris* Hojas desecadas enteras.
PROCESO DE FABRICACIÓN	El producto en hoja es molido en un molino de martillos hasta que pasa por un aro con agujeros de la granulometría deseada.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Olor y sabor característicos. Color verde-grisáceo.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	
Humedad	Máx. 12%
Cenizas totales	Máx. 14% (sobre sustancia seca)
Esencias	Mín. 1,5%
Arsénico	Máx. 3 ppm
Plomo	Máx. 10 ppm
Cumple con el R. D. 2242/1984	
LMR Plaguicidas	*De acuerdo con el Reglamento CE 396/2005*
Contenido máximo de determinados contaminantes	*De acuerdo con el Reglamento CE 1881/2006 y posteriores modificaciones*

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g
Enterobacterias	< 100 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Bacillus cereus	< 10000 ufc/g
Clostridium prefringens	< 1000 ufc/g
Reglamento CE 2073/2005 y Reglamento CE1441/2007 *Recomendación UE 2004/24/CE*	

PRESENTACIÓN			
40941	Tomillo molido bolsa *PA/PE*	Bolsa 1 kg	Caja 20 bolsas
20631	Tomillo molido bote *PET*	Bote 500 g	Caja 12 botes
Material de envasado apto para uso alimentario de acuerdo con el Reglamento UE 10/2011			

VIDA ÚTIL	2 años
ALMACENAMIENTO	Lo máximo de cerrado en un lugar seco y fresco. Es preferible protegerlo de temperaturas elevadas y de la luz.
TRAZABILIDAD	Producto procesado: Lote: AASSPP (AA: 2 dígitos Año; SS: 2 dígitos núm. sem; PP: 2 dígitos núm. partida) Producto de distribución: Lote: lote proveedor

Espècies Teixidor SL – Circumval·lació 108-110 – 08241 Manresa – especies@teixidor.com
tel. 902947328 – fax 938731402

RADIACIONES IONIZANTES	Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ningún ingrediente irradiado.

O.G.M	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéticamente y se han tomado las medidas oportunas para evitar el contacto con otros OGM según las reglamentaciones CE 1829/2003 y 1830/2003

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Sustancia alergénica	Presente en el producto suministrado
Cereales que contengan Gluten y productos derivados	NO
Crustáceos y derivados	NO
Huevos y derivados	NO
Pescado y derivados	NO
Cacahuetes y derivados	NO
Soja y derivados	NO
Leche y derivados (incluida la Lactosa)	NO
Frutos secos y derivados	NO
Apio y derivados	NO
Mostaza y derivados	NO
Sésamo y derivados	NO
Sulfitos y dióxidos de azufre en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg /L expresados como a SO2	NO
Altramuces y derivados	NO
Moluscos y derivados	NO

Fecha de revisión	07/03/2016
Núm. revisión	4

Legislación que aplica: Reglamento UE 1169/2011

Nota: Para cumplir con el Reglamento 852/2004, en todo el proceso de manipulación se sigue un sistema de APPCC el cual está especialmente concebido para garantizar la seguridad del alimento

Gemma Font
Departamento de Calidad

Espècies Teixidor SL – Circumval·lació 108-110 – 08241 Manresa – especies@teixidor.com
tel. 902947328 – fax 938731402