



FICHA TÉCNICA DE ESPECIAS Y HIERBAS

Denominación	Eneldo en hoja
País de origen	Europa o Egipto
Planta y parte utilizada	<i>Anethum Graveolens L.</i> Hojas desecadas enteras.
Características Organolépticas	Hojas de color verdoso.

Características Físico-químicas

Humedad	Máx. 8%
Cenizas totales	Máx. 15%
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

<i>Lysteria monocytogenes</i>	n=5, c=0 100 ufc/g
Enterobacterias	n=5, c=1, m= 10, M= 100
Salmonela	n=5, c=0, Ausencia/25g
Bacillus Cereus	n=5, c=1, m= 1000, M= 10000
Clostridium Perfringens	n=5, c=1, m= 100, M= 1000

Reglamento CE 2073/2005 y Reglamento CE1441/2007

Recomendación UE 2004/24/CE

Presentación

40960	Eneldo en hoja saco PE	Saco 15 kg	
40961	Eneldo en hoja bolsa PA/PE	Bolsa 1 kg	Caja 15 bolsas
20610	Eneldo en hoja bote PET	Bote 250 g	Caja 12 botes

Material de envasado apto para uso alimentario de acuerdo con el Reglamento UE 10/2011

Vida útil	3 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
---------------------	--

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 alérgica	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
Cacauetes 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

24/09/2015

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