FICHA TÉCNICA DE ESPECIAS Y HIERBAS

DENOMINACIÓN	Vainilla en rama
PAÍS DE ORIGEN	Papúa Nueva Guinea, Madagascar
PLANTA Y PARTE UTILIZADA	*Vainilla planifolia* Vainas
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Vainas de color marrón con el olor característico de la vainilla.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
Humedad	Mín. 28% - Máx. 35%
Vanilina natural	Mín. 1,8% - Máx. 2,5%
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			
40551	Vainilla en rama bolsa *PA/PE*	Bolsa 1 kg	Caja 30 bolsas
40552	Vainilla en rama bolsa *PA/PE*	Bolsa 50 g	Caja 500 bolsas
10651	Vainilla en rama bolsa *PA/PE*	Bolsa 10 barritas	
Material de envasado apto para uso alimentario de acuerdo con el Reglamento UE 10/2011			

VIDA ÚTIL	2 años
ALMACENAMIENTO	El máximo de cerrado en un lugar seco y fresco a una temperatura entre 15º-20ºC. Proteger 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
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	01/02/2016
Núm. revisión	3

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