

REFERENCIA **FC001 / FC002**

FOTO

NOMBRE COMERCIAL **5 especias chinas**

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Popular mezcla de cinco especias siguiendo la tradición china. Es habitual encontrarla diluida en salsa de soja para macerar pato o cerdo. Sus usos pasan también por la coctelería.

PRESENTACIÓN Bote de 85 g (FC001) y de 250 g (FC002)

PAÍS DE ORIGEN Mezclado en UK. Producido en más de un país.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA Apariencia: polvo marrón claro
Tamaño de partículas: 0,5 - 1 mm
Sabor/Olor: Aroma y sabor a anís

INGREDIENTES Anís estrellado, pimienta de Sichuan, hinojo, cassia, clavos.

ALÉRGENOS Puede contener trazas de **apio, mostaza, sésamo, frutos secos, cacahuetes, crustáceos y sulfitos** (Ver Anexo I)

ANÁLISIS	Parámetros Microbiológicos	Niveles máximos aceptables
	TVC	<10 ⁷
	Salmonella	Negativo en 25 g
	E Coli/g	<10 ²
	Enterobacteriaceae/g	<10 ⁵
	Levaduras y hongos	<10 ⁵
	Micotoxinas/ppm	Cumple Reglamento de la UE
	Parámetros Químicos	
	Humedad (% W/w)	<12 máx.
	Materias extrañas %	<2
	Tintes extraños	No presentes
	Pesticidas	Cumple Reglamento de la UE
	OGM	Libre de modificación genética
	Irradiación	No irradiado

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Almacenar el producto a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar

CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN

24 meses desde fecha de fabricación
La caducidad sujeta a las condiciones de almacenamiento

CODIGO DE BARRAS

8436585590469 – 85g
8436585591404 – 250g

Anexo I

Alérgenos:

¿Contiene el producto o alguno de sus sub-componentes algunos de los siguientes?	Sí	No
Apio		X
Cereales que contienen gluten		X
Crustáceos		X
Huevos		X
Pescado		X
Leche y/o productos lácteos		X
Mostaza		X
Frutos secos		X
Cacahuetes		X
Semillas de sésamo		X
Soja		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones de más de 10 mg / kg o 10 mg / litro		X
Lupino		X
Moluscos		X

Declaración de frutos secos:

Los productos suministrados son, según nuestro conocimiento, libres de nueces y sus derivados. El fabricante manipula algunos productos de nueces, para lo cual sigue procedimiento cuidadoso de segregación de estos. Sin embargo, debido a la naturaleza de los productos suministrados, es imposible para la empresa garantizar que no se haya producido contaminación cruzada en algún momento durante los procesos de producción previos a su entrega.

Se llevan a cabo procesos de manipulación con la finalidad de garantizar que el riesgo contaminación cruzada se reduce o evita. Los siguientes productos, los cuales contienen o pueden contener alérgenos, son manipulados regularmente por el fabricante y sus proveedores homologados: semillas de sésamo, apio, especias molidas y mezclas, pasta de camarones, frutos secos, cacahuetes, Jengibre y ajo contienen sulfitos naturales y mostaza.