

REFERENCIA **FC017 / FC018**

FOTO

NOMBRE COMERCIAL **Royal Tandoori**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** El tandoori es una mezcla y técnica de cocción muy común en la cocina del norte de la India y Pakistán. Este masala oscila entre su carácter cítrico, salado y ligeramente picante, y las características suaves y dulces del Ras el Hanout. Es muy habitual usarlo con pollo, pero también funciona a la perfección con legumbres, verduras, pescados y mariscos. Juega a combinar los ingredientes de la guarnición para depertar su carácter más ácido.

**PRESENTACIÓN** Bote de 85 g (FC017) y de 250 g (FC018)

**PAÍS DE ORIGEN** mezcla del Reino Unido. Producto de más de un país.

**DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA** Apariencia: polvo marrón-amarillo  
Tamaño: 0,5-1,0 mm  
Sabor/Olor: Sabor picante complejo con notas de chile

**INGREDIENTES** Canela, cúrcuma, jengibre, semillas de cilantro, comino, sal marina, sal negra, amchoor, clavo, cayena y macís.

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

<b>ANÁLISIS</b>	<b>Parámetros Microbiológicos</b>	Niveles máximos aceptables
	TVC	<10 <sup>7</sup>
	Salmonella	Negativo en 25 g
	E Coli/g	<10 <sup>2</sup>
	Enterobacteriaceae/g	<10 <sup>5</sup>
	Levaduras y hongos	<10 <sup>5</sup>
	Micotoxinas/ppm	Cumple Reglamento de la UE
	<b>Parámetros Químicos</b>	
	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

**VALORES NUTRICIONALES**

Valor energético	1580 / 388	kJ / kcal
Grasas	7,7	g/100 g
de las cuales saturadas	1,0	g/100 g
Hidratos de Carbono	50,8	g/100 g
de los cuales azúcares	7,2	g/100 g
Proteínas	7,1	g/100 g
Sal	19,9	g/100 g

**CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN**

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

**CODIGO DE BARRAS**

8436585590445 – 85g  
8436585591398 – 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.