

ESPECIACIÓN TÉCNICA		
DENOMINACION DEL PRODUCTO	ANÍS MOLIDO	
USO/ DESTINO FINAL PREVISTO	Industria alimentaria. Consumidor final.	
INGREDIENTES	Producto obtenido de la molturación de los frutos sanos, limpios y desecados del <i>Pimpinella anisum</i> .	
LOTEADO	Lote de origen, o en caso de molturación en nuestras instalaciones: “AA-BB-xxx-YY-ZZZ” AA- Día del mes en el que se fabrica BB- Mes del año en el que se fabrica xxx - INICIALES DEL PRODUCTO. YY - Año en el que se fabrica ZZZ – Código interno de referencia del artículo.	
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	Fecha de consumo preferente:	48 meses
	Fórmula utilizada	Marcado de fecha expresada mediante la leyenda: “Consumir preferentemente antes de DD.MM.AAAA”, (plazo correspondiente en orden: día, mes y año).
	Lugar de impresión	Etiqueta
ORIGEN	España	
PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS	Apariencia/Color	Pulverulento / Pardo
	Olor	Típico intenso, ausente de olores extraños
	Sabor	Dulce característico, ausente de sabores extraños.
ENVASADO	Tipo envase	Sacos: 25 kg Bolsas: 0.5-5 kg Bote hotelero 1500 cc: 650 - 720 g Carteritas: 60 g
	Material envase	Sacos: Papel kraft con bolsa PE interior. Bolsas: Film PP, PE y/o aluminio Bote hotelero 1500 cc: PET Carteritas: Film PP

PARÁMETROS ANALÍTICOS	MICROBIO-LÓGICOS	Escherichia coli	< 10 UFC/G		
		Listeria monocytogenes	< 100 UFC/G		
		Salmonella	Ausencia/25 g		
	FÍSICO-QUÍMICOS	Humedad	≤ 15 %		
		Cenizas totales	≤11%		
		Cenizas insolubles	≤ 2%		
		Aceite volátil	≥ 1.5%		
		Fibra bruta	Máx. 25%		
		Benzo(a)pireno	≤ 10 ppb		
		Suma de Benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluroanteno y criseno	≤ 50 ppb		
	Pesticidas	Conforme con LMR´s U.E.			
PARÁMETROS NUTRICIONALES (Por cada 100 g)	Energía	337 kcal – 1410 kJ			
	Proteínas	17.60 g			
	Hidratos de carbono	50.02 g			
	Grasas	15.90 g			
	Fibra dietética	14.60 g			
INFORMACIÓN DEL ETIQUETADO	- Denominación del producto - Origen - Razón social y datos del fabricante. - Peso neto. - Consumo preferente. - Lote.				
ALÉRGENOS	TIPO	SI	NO	INGREDIENTE	
	CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas				
	CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos				
	PESCADO y productos a base de pescado				
	HUEVOS y productos a base de huevo				
	CACAHUETE y productos a base de cacahuete				
	SOJA y productos a base de soja				
	LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa)				
	FRUTOS DE CASCARA:				

	Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia			
	APIO y productos derivados.			
	MOSTAZA y productos derivados			
	GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo			
	ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂			
	ALTRAMUCES y productos a base de altramuces			
	MOLUSCOS y productos a base de moluscos			
DECLARACIONES ADICIONALES	- No contiene parásitos, microorganismos indeseables, plaguicidas, o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas que no se puedan reducir a un nivel aceptable mediante una clasificación y/o elaboración normales (Reglamentos (CE) nº 1881/2006 y 396/2005 y sus modificaciones posteriores) - Para su elaboración; transformación y almacenamiento se ha seguido el Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997) del Codex). - No procede de Organismo modificado Genéticamente (OMG). - Deberá permanecer en lugar seco y fresco (<60% HR Y < 25°C) - Este producto no ha sido irradiado			
LEGISLACIÓN APLICABLE	- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión y modificaciones posteriores. - Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y modificaciones posteriores. - Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento europeo y de 23 de			

	febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y modificaciones posteriores. - Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias y modificaciones posteriores.
DATOS DE LA INDUSTRIA	<u>Domicilio industrial:</u> C/ Clara Campoamor, C-6. Pol. Ind. 29.520 Fuente de Piedra (Málaga) <u>Domicilio social:</u> C/ Clara Campoamor, C-6. Pol. Ind. 29.520 Fuente de Piedra (Málaga) TFNO. 952.73.55.07 / FAX: 95.273.52.46
N.R.S. / ACTIVIDAD	24.0000986/MA Importación - Condimentos y especias Fabricación o Elaboración o Transformación - Condimentos y especias Fabricación o Elaboración o Transformación - Condimentos preparados Importación - Condimentos preparados