



Ficha Técnica Producto Terminado Product Specification Sheet

Código/Code:	FPT-EC-09
Revisión/Review:	09
Fecha/Date:	20/03/2019

Producto/Product

Paellero. Sazonador para paella con azafrán.
Paellero. Paella seasoning with saffron

Código producto-Formato-EAN-Peso neto Product code-Format-EAN-Net weight

Código Code	Formato Format	EAN	Peso neto (g) Net weight (g)
02250	Lata	8413700081903	20
02672	Estuche 5	8413700081804	20
02678	Estuche 15	8413700081330	60
02249	Estuche 30	8413700641725	120

RSI

31.00099/A

Descripción/Description

Sazonador especialmente pensado para paella.
Specially designed for paella seasoning.

Composición/Composition

Ajo, sal (25%), pimentón, harina de maíz, colorante (E-102), pimienta, clavo y azafrán (2,5%).
Garlic, salt (25%), paprika, corn flour, colour (E-102), pepper, clove and saffron (2,5%).

E-102: Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.
E-102: may have an adverse effect on activity and attention in children.

Alérgenos/Allergens

Conforme al Anexo II del Reglamento 1169/2011
In accordance with Annex II of Regulation 1169/2011

	En composición In composition	Presencia de trazas Presence of traces
Cereales que contengan gluten y productos derivados ⁽¹⁾ / Cereals containing gluten and products thereof ⁽¹⁾	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos/ Shellfish and crustaceans based products	NO	NO
Huevo y productos a base de huevo/Egg and egg products	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado/Fish and fish-based products	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets/ Peanuts and peanut based products	NO	NO
Soja y productos a base de soja/Soybeans and soy products	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida lactosa)/ Milk and products thereof (including lactose)	NO	NO
Frutos de cáscara y productos derivados ⁽²⁾ / Nuts and derivatives ⁽²⁾	NO	NO
Apio y productos derivados/Celery and products thereof	NO	NO

Mostaza y productos derivados/Mustard and products thereof	NO	NO
Sésamo y productos a base de sésamo/ Sesame and sesame-based products	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos (Más de 10 mg/kg o mg/l como SO ₂)/ Sulphur dioxide and sulphites (More than 10 mg / kg or mg / l as SO ₂)	NO	NO
Altramucos y productos a base de altramucos /Lupins and lupine-based products	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos/ Mollusks and shellfish based products	NO	NO

1) Trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas
Wheat (as spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or their crossbred varieties

2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados
Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachio, macadamia nuts or walnuts Australia and derivatives

Fecha de consumo preferente/Best before end

3 años desde la fecha de fabricación /3 years from manufacture date

Condiciones de transporte/Distribution conditions

Transporte en camiones de uso exclusivo alimentario. El vehículo debe estar limpio y debe evitar temperaturas extremas y cambios bruscos de temperatura

Transport in adequate trucks suitable for food transportation. Vehicle must be clean and should avoid extreme temperatures and sudden temperature changes.

Condiciones de almacenamiento/Storage conditions

Conservar en lugar fresco y seco/Warehouse in a cool and dry place

Características Físico-Químicas/Phisico-Chemical features

Aflatoxina B ₁ / Aflatoxin B ₁	<5 ppb
Aflatoxinas totales/Total aflatoxins	<10 ppb
Ocratoxina A/Ochratoxina A	<15 ppb
Gluten	<20 ppm

Características Microbiológicas/Microbiological features

<i>E. coli</i>	≤10 ufc/g
<i>Clostridium perfringens</i>	≤500 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g

Información nutricional por 100 g/ Nutritional information per 100 g

Valor energético/Energy (kJ/kcal)	1009/240
Grasas/Fat	4,2
de las cuales saturadas/of which saturates	0,7
Hidratos de Carbono/Carbohydrate	32,8
de los cuales azúcares/of which sugars	20,9
Fibra alimentaria/Fibre	13,6
Proteínas/Protein	11,0
Sal/Salt	29,0

Uso/Use

Antes de incorporar el arroz, verter en la paellera el contenido de un sobre por cada seis raciones (600g de arroz). No añadir ninguna otra especia, sólo rectificar de sal al gusto. Usar en la cantidad mínima necesaria para obtener el efecto deseado.

Before adding the rice, pour the contents of one sachet for every six servings of paella (600g of rice) into the paella pan. Do not add any other spice, check only for salt.

OGM/GMO

Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de OGM y está exento de las obligaciones de etiquetado e información indicadas en los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003

This product does not contain ingredients derived from OGM and is exempt from the labelling requirements of Regulations 1829/2003 and 1830/2003.

Productos de procedencia animal

En el proceso de producción de este producto no interviene ninguna materia prima de origen animal

In the production process of this product does not intervene any raw materials of animal origin

Irradiación/Irradiation

Este producto no ha sido irradiado/This product has not been irradiated.

Envase/Package

El material del envase cumple con:/The packaging material meets:

Reglamento (UE) 1935/2004 materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

Regulation (UE) 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Reglamento (UE) nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Regulation (UE) 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food.

Directiva 94/62/CE relativa a los envases y residuos de envases.

Directive 94/62/CE on packaging and packaging waste.

Legislación Aplicable/Applicable legislation

Real Decreto 2242/1984 reglamentación técnico sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias

Royal Decree 2242/1984 technical sanitary regimentation for processing, distribution and sale of seasonings and spices.

Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Regulation (UE) 1169/2011 on food information to consumers.

Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Regulation 1881/2006 maximum levels for certain contaminants in foodstuffs fixed.

Reglamento de Ejecución (UE) nº 828/2014 de la comisión, de 30 de julio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos