1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO:	Tarro vainilla Bourbon -ECO- 8g
DENOMINACIÓN LEGAL:	Vainilla
CÓDIGO:	CB02VAINILLA8
CÓDIGO EAN:	8428201321243
FORMATO LOTE:	H + 5 dígitos



USO ESPERADO Y ALTERNATIVO PREVISTO PARA EL CONSUMIDOR:	Condimento
FORMATO:	Tarro de vidrio con tapa metálica y capuchón.

INFORMACIÓN ESPECIFICA

AGRICULTURA:	no UE

CERTIFICACIONES

IFS Food - International Featured Standards
Certificado de Producción Ecológica ES-ECO-020-CV, CV0015E
Etiqueta Vegetariana Europea (V-LABEL) ES-P10405
RGSEAA 40.16542/A

2. FABRICA

NOMBRE EMPRESA:	HERBES DEL MOLI
CIF:	B53171724
DIRECCIÓN:	AVDA. CONSTITUCION, 7. 03827 - BENIMARFULL, Alicante (España)

3. PARÁMETROS FÍSICO – QUÍMICOS

DIMENSIONES Y PESO DEL PRODUCTO

PESO NETO:	8 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto Externo	Polvo.
Color	Marrón oscuro.
Olor	Característico.
Sabor	Característico.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

Humedad	<30%
Cenizas totales	<6%
Cenizas insolubles	<0,12%
Extracto etéreo	6-10%
Materias extrañas	<2%

4. INGREDIENTES

INGREDIENTE
Vainilla BIO (Vainilla planifolia)

5. PARÁMETROS CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE
Sustancias no autorizadas en producción ecológica	

Observaciones:
NO DETECTADO

6. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGIA	LIMITE
Escherichia coli	$<10^1$ / g
Salmonella spp	No detectado / 25 g

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

OBSERVACIÓN:	Conservar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.

8. MODO DE EMPLEO

Añadir al alimento cantidad al gusto.

9. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

DECLARACIÓN VIDA ÚTIL:	Tres años a partir de la fecha de envasado.
DECLARACIÓN DE OGMS:	Este producto no contiene OGM's
DECLARACIÓN IONIZADO:	Producto no ionizado.

10. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

CI	ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE		T	TRAZAS DE ALÉRGENO	
	CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN			CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS	
	HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO			PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO	
	CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES			SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA	
	LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)			FRUTOS DE CÁSCARA	
	APIO Y DERIVADOS			MOSTAZA Y SUS DERIVADOS	
	GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO			ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO2	
	ALTRAMUCES Y DERIVADOS			MOLUSCOS	

NOTAS / JUSTIFICACIÓN

La información sobre alérgenos de esta ficha está basada en la información proporcionada por nuestros proveedores.

11. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN

Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europea y el Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) Nº 178/2002 del Parlamento Europea y el Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fija procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, y sus posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) Nº 2023/915 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) Nº 396/2005 del Parlamento Europea y el Consejo, 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 sus posteriores modificaciones.
Reglamento (UE) Nº 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo, y sus posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y sus posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) nº 2023/2006 de la Comisión, de 22 de diciembre de 2006, sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y sus posteriores modificaciones.
Reglamento (UE) nº 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, y sus posteriores modificaciones.
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.
Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.