

## FICHA TÉCNICA

### ESPECIAS 1055 COMPUESTAS POLLO AL AST

#### CARACTERÍSTICAS

Sazonador compuesto de una mezcla de especias molidas y condimentos especialmente formulados para Pollo al Ast.  
SENSORIALES: Mezcla aromática de sabor salado y ligeramente pungente.

#### UTILIZACIÓN

Para la fabricación de pollo al ast.

#### MODO DE EMPLEO

Dosis recomendada 20 g por kg de pollo.

#### COMPOSICIÓN

Sal 70,7%, especias en proporción variable 26% (pimienta negra, pimentón dulce, romero, nuez moscada, mejorana) y aromas naturales\*3.3%.

\*preparaciones aromatizantes (extractos de especias y extractos de levadura).

#### PROPUESTA DE ETIQUETADO (CONFORME AL RE 1169/2011/CE)

En el alimento:

Sal, especias y aromas naturales.

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aflatoxina B1 (ppb) < 5,00

Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 (ppb) < 10,00

Ocratoxina A (ppb) < 15,00

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

E. coli: <10 ufc/g

C. Perfringens: <100 ufc/g

Salmonella: Ausencia/25g

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

##### Calculado para 100g

Valor Energético:	106,700 KCal
Grasas:	3,840 g
Ác. Grasos saturados:	2,180 g
Hidratos de carbono:	13,220 g
Azúcares:	3,460 g
Proteínas:	3,140 g
Sal (Na x 2,5):	71,560 g

#### ALÉRGENOS (CONFORME AL RE 1169/2011/CE)

No contiene alérgenos como ingredientes

#### FORMAS DE PRESENTACIÓN

Envases de distinto tamaño desde 1kg hasta 25kg.

## FICHA TÉCNICA

### CADUCIDAD

Consumir preferentemente antes de 2 año(s). Ver etiquetado.

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco, abrigado de la luz.

### LEGISLACIÓN APLICABLE

RD 2242/84, RD 2073/05, Reglamento (CE)1881/2006, Reglamento (CE) 396/2005 y sus respectivas modificaciones.

### INFORMACIÓN ADICIONAL

GMO: Este producto no contiene proteínas ni DNA modificados genéticamente procedentes de soja y/o maíz, de acuerdo con declaraciones de nuestros proveedores. Por lo tanto, nuestros productos no necesitan ser etiquetados de acuerdo con los Reglamentos (EU) CE 1829/2003, CE 1830/2003 y modificaciones.

Irradiación y radioactividad: Este producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes por parte de nuestra empresa y no tenemos conocimiento de que lo hayan hecho nuestros proveedores, por certificados de los mismos.

Es responsabilidad del usuario asegurarse de que el uso del producto se realice de acuerdo con la legislación vigente y en las condiciones adecuadas para el mismo.

### INFORMACIÓN SOBRE EL ETIQUETADO DE ALÉRGENOS (RE 1169/2011/CE)

Categoría	Ingrediente contenido / No contenido	Observaciones
<b>Cereales que contienen gluten</b>		
Avena	No contenido	
Cebada	No contenido	
Centeno	No contenido	
Trigo (como espelta y trigo khorasan)	No contenido	
<b>Pescados/Mariscos/Moluscos</b>		
Crustáceos y derivados	No contenido	
Pescados y derivados	No contenido	
Moluscos y derivados	No contenido	
<b>Huevos y derivados</b>		
Huevos y derivados	No contenido	
<b>Soja y derivados</b>		
Soja y derivados	No contenido	
<b>Leche y sus derivados (incluida lactosa)</b>		
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	No contenido	
<b>Frutos de cáscara y prod. derivados</b>		
Almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.)	No contenido	
Avellanas ( <i>Corylus avellana</i> )	No contenido	
Nueces ( <i>Juglans Regia</i> )	No contenido	
Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> )	No contenido	
Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.))	No contenido	
Nuez de Brasil	No contenido	
Pistachos ( <i>Pistacia vera</i> )	No contenido	
Nueces de macadamia ( <i>Macadamia ternifolia</i> )	No contenido	
<b>Espicias</b>		
Apio y derivados	No contenido	
Mostaza y derivados	No contenido	
Sésamo y derivados	No contenido	
<b>Leguminosas</b>		
Cacahuets y derivados	No contenido	

## FICHA TÉCNICA

Altramuz y derivados

No contenido

### Aditivos

Sulfito (E-220-E-227) >10ppm

**Ingrediente contenido / No contenido**

No contenido

**Observaciones**

Mario Picher Terol

Director técnico laboratorio

*Nuestra empresa dispone de planta piloto y laboratorio para la demostración y control de los productos. Además ofrece su Departamento Técnico para establecer las condiciones óptimas de fabricación, en función de las disponibilidades de cada industria, y para asesorar en el cumplimiento de las disposiciones vigentes. CEYLAN se reserva el derecho de modificar la composición, dependiendo del desarrollo tecnológico y de las normativas vigentes.*

*Nuestra empresa está certificada bajo el estándar de IFS Broker por lo que le informamos que salvo especificación contraria por su parte podría serles suministrado producto de fabricante no certificado bajo ningún estándar de la GFSI.*

*Esta ficha tiene validez mientras no exista una edición posterior. Consultar edición vigente.*

Artículo .....: 801001

Ed. ...: 02/09/21-V10

Fecha de revisión : 02/09/2021