

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: CHIMICHURRI	Edición: 05
	Código: 15-1013-1 15-1013M 15-1013P	Fecha: 03/06/24

PRODUCTO**CHIMICHURRI**

Mezcla de distintas especias 100% natural

PRODUCT**CHIMICHURRI***100% natural mix of different spices*

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
15-1013-1	Saco de 5kg / 5Kg bag
15-1013M	Tarro PET de 250g / 250g PET Jar
15-1013P	Tarro PET de 80g / 80g PET Jar

INGREDIENTES

Vegetales deshidratados (ajo, cebolla), especias (oregano, perejil y pimentón), sal y espesante E-415.

INGREDIENTS*Dehydrated vegeteables (garlic, onion), spices (oregano, parsley and paprika, salt and thickener E-415***CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

- Color: Disitintas tonalidades de verde
- Aspecto: polvo
- Aroma: característico, sin aromas extraños.

**GENERAL
FEATURES**

- *Color: Different shades of green*
- *Appearance: powder*
- *Flavour: characteristic, without foreign flavours.*

**CARACTERÍSTICAS
FÍSICO-QUÍMICAS**

<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>
	<u>Máx</u>
Materias extrañas (arena, tierra, hojas, etc.) (%)	2

**CHEMICAL AND
PHYSICAL
CHARACTERISTICS**

<u>Parameters</u>	<u>Limits</u>
	<u>Máx</u>
Foreign bodies (sand, leaves, etc) (%)	2

**LMR METALES
PESADOS**Metales pesados se ajustan a las normas CE
Heavy metals according to CE legislation

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: CHIMICHURRI	Edición: 05
	Código: 15-1013-1 15-1013M 15-1013P	Fecha: 03/06/24

PESTICIDES Conforme a la directiva Reg 396/2005
In accordance with Reg 396/2005

**Micotoxinas /
Mycotoxins** Conforme a la directiva Reg 2023/915
In accordance with RE 2023/915

<u>Parámetro(s) / Parameters</u>	<u>Límite(s) / Limits</u>
Aflatoxina B1 / <i>Aflatoxin B1</i> (ppb)	5
Aflatoxinas B2, G1, G2 / <i>Aflatoxin B2, G1, G2</i> (ppb)	10
Ocratoxina A (ppb)	15

**CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLÓGICAS** Límites legales según la normativa vigente.
Límites de calidad definidos por la empresa.

**MICROBIOLOGIC
FEATURES** Legal limits according to actual legislation.
Quality limits defined by the provider

<u>Parámetro /Parameter</u>	<u>Límite/ Limits</u>
<i>E. coli</i>	<10 ufc/g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g

*ufc = unidades formadoras de colonias (*fcu = former colony units*)

*Ausencia = *Absence*

**LEGISLACIÓN DE
APLICACIÓN** • RD 2242/1984 Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias.
• RE 2073/2005 y modificaciones posteriores criterios microbiológicos
• Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº1881/2006

**IMPLEMENTING
LEGISLATION** • *RD 2242/1984 Technical regulations for Condiment and Spices*
• *RE 2073/2005 microbiological criteria and subsequent amendments*
• *RE 2023/915 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) N°1881/2006*

OMG Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente
Este producto no ha sido genéticamente modificado, así como ninguno de sus ingredientes, según la normativa vigente.
No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

GMO Information on genetically modified organisms
This product is not genetically modified as such and not made from genetically modified raw materials and thus does not apply to regulations.

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: CHIMICHURRI	Edición: 05
	Código: 15-1013-1 15-1013M 15-1013P	Fecha: 03/06/24

It is not necessary to label as a GMO

IRRADIACIÓN	<u>Información relativa a tratamientos de irradiación</u> Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados. Conforme directiva 1999/2/CE								
IRRADIATION	<u>Information concerning radiation treatments</u> Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients. According to Reg 1999/2/CE								
VIDA ÚTIL	24 meses. Tras este período, el producto puede ser usado bajo control								
SHELF LIFE	<i>24 months. After this time, the product can be used under control</i>								
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Almacenar protegido de la luz y humedad, a temperatura ambiente, en su envase original.								
STORAGE CONDITIONS	<i>Store away from light and moisture, at room temperature, in original tightly closed packaging.</i>								
MODO DE EMPLEO	Recomendación: típico aderezo argentino.								
HOW TO USE	<i>Recommendation: typical argentinian dressing.</i>								
OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES	<table> <tr> <td><i>Halal</i></td> <td>No</td> </tr> <tr> <td><i>Kosher</i></td> <td>No</td> </tr> <tr> <td><i>Vegan</i></td> <td>Si/Yes</td> </tr> <tr> <td><i>Vegetarian</i></td> <td>Si/Yes</td> </tr> </table>	<i>Halal</i>	No	<i>Kosher</i>	No	<i>Vegan</i>	Si/Yes	<i>Vegetarian</i>	Si/Yes
<i>Halal</i>	No								
<i>Kosher</i>	No								
<i>Vegan</i>	Si/Yes								
<i>Vegetarian</i>	Si/Yes								

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: CHIMICHURRI	Edición: 05
	Código: 15-1013-1 15-1013M 15-1013P	Fecha: 03/06/24

INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS						
ALÉRGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No			No		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No			No		
Huevos y productos a base de huevo	No			No		
Pescado y productos a base de pescado	No			No		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No			No		
Soja y productos a base de soja	No			No		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No			No		
Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	No			No		
Apio y productos derivados	No			No		
Mostaza y productos derivados	No			No		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No			No		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . ⁶	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: CHIMICHURRI	Edición: 05
	Código: 15-1013-1 15-1013M 15-1013P	Fecha: 03/06/24

ALLERGEN INFORMATION

ALLERGEN STATEMENT						
ALLERGEN	INTENTIONALLY ADDED			CROSS CONTAMINATION		
	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function
<i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	No			No		
<i>Shellfish and crustaceans based products</i>	No			No		
<i>Eggs and egg-based products</i>	No			No		
<i>Fish and fish-based products</i>	No			No		
<i>Peanuts and peanut based products</i>	No			No		
<i>Soy and soy products</i>	No			No		
<i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	No			No		
<i>Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)</i>	No			No		
<i>Celery and products thereof</i>	No			No		
<i>Mustard and products thereof</i>	No			No		
<i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i>	No			No		
<i>Sulphur dioxide and sulphites at concent. > 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO₂.6</i>	No			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	No			No		