

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 1 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>CLAVOS</b>	Edición: 04
	Código: 15-1005-1 15-1005M 15-1005P 15-1005R	Fecha: 23/11/2022

**PRODUCTO****CLAVOS**

Clavos, procedentes de Madagascar  
Variedad *Eugenia caryophyllus* o *syzgium aromaticum* L.

**PRODUCT****CLOVES**

Cloves from Madagascar  
Variety: *Eugenia caryophyllus* o *syzgium aromaticum* L.

<b>CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT</b>	<b>PRESENTACIÓN PRESENTATION</b>
15-1005-1	Saco de 5kg / 5Kg bag
15-1005M	Tarro PET de 200g / 200g PET Jar
15-1005P	Tarro PET de 100g / 100g PET Jar
15-1030R	Tarro PET de 50g / 50g PET Jar

**INGREDIENTES**

*Eugenia caryophyllus* o *syzgium aromaticum* L.

**INGREDIENTS**

*Eugenia caryophyllus* o *syzgium aromaticum* L.

**CARACTERÍSTICAS  
ORGANOLÉPTICAS**

- Color: Distintas tonalidades de marrón oscuro
- Aspecto: Fruta seca pequeña
- Aroma: Característico, ligeramente especiado y de aroma fuerte, sin aromas extraños.

**GENERAL  
FEATURES**

- *Color: Reddish-brown to blackish brown*
- *Appearance: Dried small fruit*
- *Flavour: Characteristic, lightly strong and spicy. Without foreign flavours.*

**CARACTERÍSTICAS  
FÍSICO-QUÍMICAS**

<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>		<u>Condiciones</u>
	<u>Mín</u>	<u>Máx</u>	
Humedad (%)	7	11	ISO 939:1980
Aceite esencial (ml/100g)		15	ISO 6571:1984
Distribución / Limpieza (%)		-	
- Materia vegetal extra		1	
- Otro material extra		0.01	
- Clavos sin cabeza		2	
- Clavos fermentados		0.5	
- Clavos <1cm		1	

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 2 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>CLAVOS</b>	Edición: 04
	Código: 15-1005-1 15-1005M 15-1005P 15-1005R	Fecha: 23/11/2022

**CHEMICAL AND  
PHYSICAL  
CHARACTERISTICS**

<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>		<u>Conditions</u>
	<u>Min</u>	<u>Max</u>	
Moisture (%)	7	11	ISO 939:1980
Volatile oils (ml/100g)		15	ISO 6571:1984
Dstribution/cleanliness (%)			
- Extra vegetal matter		1	
- Other extra matter		0.01	
- Headless cloves		2	
- Fermented cloves		0.5	
- Cloves <1cm		1	

**LMR METALES  
PESADOS**

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

**PESTICIDES**

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

**Micotoxinas /  
Mycotoxins**

Conforme a la directiva Reg 1881/2006  
*In accordance with Reg 1881/2006*

**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>	<u>Método /analytical method</u>
Mesófilos aerobios/ <i>Total plate count</i>	<1000000 ufc/g	NF ISO 4833-1
Levaduras / <i>Yeasts</i>	<100000 ufc/g	NF V.08.059
Mohos/ <i>Moulds</i>	<100000 ufc/g	NF.08.059
<i>E. coli</i>	<100 ufc/g	NF ISO 11649-2
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g	NF ISO 11649-2

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

\*Ausencia = *Absence*

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 3 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>CLAVOS</b>	Edición: 04
	Código: 15-1005-1 15-1005M 15-1005P 15-1005R	Fecha: 23/11/2022

**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
- RE 1881/2006 y modificaciones posteriores contaminantes químicos

**IMPLEMENTING LEGISLATION**

- *RD 2242/1984 Technical regulations for Condiment and Spices*
- *RE 2073/2005 microbiological criteria and subsequent amendments*
- *RE 1881/2006 subsequent amendments and chemical contaminants*

**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. It is not necessary to label as a GMO*

**IRRADIACIÓN**

Información relativa a tratamientos de irradiación

Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados. Conforme directiva 1999/2/CE

**IRRADIATION**

Information concerning radiation treatments

*Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients. According to Reg 1999/2/CE*

**VIDA ÚTIL**

36 meses. Tras este período, el producto puede ser usado bajo control

**SHELF LIFE**

*36 months. After this time, the product can be used under control*

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

Almacenar protegido de la luz, a temperatura ambiente, en su envase original.

Evitar choques térmicos repetidos

**STORAGE CONDITIONS**

*Store away from light, at room temperature, in original tightly closed packaging.*

*Avoid important and repeated thermal shocks*

**MODO DE EMPLEO**

Recomendación: Ideal para condimentar y sazonar.

**HOW TO USE**

*Recommendation: Ideal for seasoning..*

**OTRAS CERTIFICACIONES/**

<i>Halal</i>	No
<i>Kosher</i>	No
<i>Vegan</i>	Si/Yes

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 4 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>CLAVOS</b>	Edición: 04
	Código: 15-1005-1 15-1005M 15-1005P 15-1005R	Fecha: 23/11/2022

**OTHER  
CERTIFICATES**

*Vegetarian*

Si/Yes

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 5 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>CLAVOS</b>	Edición: 04
	Código: 15-1005-1 15-1005M 15-1005P 15-1005R	Fecha: 23/11/2022

## 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 <sub>2</sub> . <sup>6</sup>	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 6 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>CLAVOS</b>	Edición: 04
	Código: 15-1005-1 15-1005M 15-1005P 15-1005R	Fecha: 23/11/2022

## 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. &gt; 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO<sub>2</sub>.6</i>	No			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	No			No		