

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: COMINO MOLIDO	Edición: 05
	Código: 15-1020-1 15-1020M 15-1020P 15-1020R	Fecha: 21/10/22

PRODUCTO**COMINO MOLIDO**

Comino, procedente de India, Turquía y China
Variedad *Cuminum cyminum*

PRODUCT**GROUND CUMIN**

Cumin from India, Turkey and China
Variety: *Cuminum cyminum*

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
15-1020-1	Saco de 5kg / 5Kg bag.
15-1020M	Tarro PET de 250g / 250g PET Jar
15-1020P	Tarro PET de 100g / 100g PET Jar

INGREDIENTES

Comino molido 100% natural

INGREDIENTS

100% Natural ground cumin

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

- Color: marrón tostado
- Aspecto: polvo
- Aroma: característico, sin aromas extraños.

**GENERAL
FEATURES**

- Color: Toasted brown
- Appearance: powder
- Flavour: characteristic, without foreign flavours.

**CHEMICAL AND
PHYSICAL
CHARACTERISTICS**

<u>Parameters</u>	<u>Limits</u>	
	<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
Moisture (%)		14
Total ashes (%)		12
HCl soluble ashes (%)		4
Essence (%)	1.5	
Crude fiber (%)		7

**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

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: COMINO MOLIDO	Edición: 05
	Código: 15-1020-1 15-1020M 15-1020P 15-1020R	Fecha: 21/10/22

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>
<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
- 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

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: COMINO MOLIDO	Edición: 05
	Código: 15-1020-1 15-1020M 15-1020P 15-1020R	Fecha: 21/10/22

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 y humedad, a temperatura ambiente, en su envase original.

STORAGE CONDITIONS Store away from light and moisture, at room temperature, in original tightly closed packaging.

MODO DE EMPLEO Recomendación: Encurtidos, repollos, platos mejicanos, cuscús, curris, guisos y salsas.

HOW TO USE Recommendation: Pickles, cabbage, Mexican dishes, couscous, curries, stews, sauces

OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES	<i>Halal</i>	No
	<i>Kosher</i>	Si/ Yes
	<i>Vegan</i>	Si/ Yes
	<i>Vegetarian</i>	Si/ Yes

SOC CHEF SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION		Página 4 de 5
	Producto: COMINO MOLIDO		Edición: 05
	Código: 15-1020-1 15-1020M 15-1020P 15-1020R		Fecha: 21/10/22

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			Si		
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			Si		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No			Si		
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: COMINO MOLIDO	Edición: 05
	Código: 15-1020-1 15-1020M 15-1020P 15-1020R	Fecha: 21/10/22

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			Yes		
<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			Yes		
<i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i>	No			Yes		
<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		