

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: AZAFRÁN EN HEBRA PUSHAL CAT. I	Edición: 02
	Código: 15-1121 15-1121R 15-1121P	Fecha: 20/02/2024

PRODUCTO**AZAFRÁN EN HEBRA PUSHAL CAT. I**

El azafrán es una de las especias más valoradas y apreciadas en la gastronomía a nivel mundial. Los estigmas del azafrán Pushal pueden alcanzar hasta los 5mm, ya que son enteros. Destacan sus propiedades culinarias como colorante, aromatizante y saborizante, así como, sus propiedades medicinales, ya que es estimulante del apetito y favorece la digestión, entre otros beneficios.

PRODUCT**SAFFRON PUSHAL IN FILAMENTS CAT. I**

Saffron is one of the most valued and appreciated spices in gastronomy worldwide. The stigmas of Pushal saffron can reach up to 5mm, as they are whole. Its culinary properties stand out as a colouring, flavouring and flavouring agent, as well as its medicinal properties, as it stimulates the appetite and aids digestion, among other benefits.

CÓDIGO DE PRODUCTO / REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN / PRESENTATION
15-1121	Tarro de vidrio de 0.5g / 0.5g glass jar
15-1121R	Tarro PET de 3g / 3g PET Jar
15-1121P	Tarro PET de 10g / 10g PET Jar

INGREDIENTES

Azafrán en hebra CAT. I (*Crocus sativus*)

INGREDIENTS

Saffron in filaments CAT. I (*Crocus sativus*)

ORIGEN

Irán

ORIGIN

Iran

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

- Aspecto: Hebras con estigmas de color rojo
- Olor: Aroma intenso, seco, penetrante y exento de cualquier olor ajeno al azafrán
- Sabor: Especial, un poco amargo y sabroso

**GENERAL
FEATURES**

- Appearance: Filaments with red stigmas
- Odor: aroma Intense, dry, penetrating aroma, free of any odour not related to saffron.
- Flavor: Special, a little bitter and tasty

**CARACTERÍSTICAS
FISICO QUÍMICAS**

Parameter (s)	Limit(s)	
	Min	Max
Humedad (%)		12
Cenizas totales (%)		8
Cenizas insolubles en ácido (%)		1
Extracto soluble en agua fría (%)		65
Crocina	200	
Picrocrocina	70	
Safranal	20	50

SOCHEF SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 6
	Producto: AZAFRÁN EN HEBRA PUSHAL CAT. I	Edición: 02
	Código: 15-1121 15-1121R 15-1121P	Fecha: 20/02/2024

Colorantes artificiales

Ausencia

	<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>	
		<u>Min</u>	<u>Max</u>
CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS	Moisture (%)		12
	Total ash (%)		8
	Cold wáter soluble extract (%)		65
	Crocine	200	
	Picrocrocine	70	
	Safranal	20	50
	Artificial dyes	Absent	
	Acid insoluble-ashes (%)		1

**LMR METALES
PESADOS / LMR
HEAVY METALS** Conforme a la legislación Europea
In accordance with European legislation

**PESTICIDAS /
PESTCIDES** Conforme a la legislación Europea
In accordance with European legislation

**MICOTOXINAS /
MYCOTOXINS** Conforme a la legislación Europea
In accordance with European legislation

**CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLÓGICAS** 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>
E-Coli	<10 ufc/g
Clostridium	<1000 ufc/g
Salmonella spp	Ausencia/25g

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

*Ausencia = *Absence*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g	Energía	0.31 kcal/ 1.3 kJ
	Grasas	5.9 g
	-De las cuales saturadas	1.6 g
	Hidratos de carbono	65.4 g
	-De los cuales azúcares	42.4 g
	Fibra	3.9g
	Proteínas	11.4 g
Sal	0.37 g	

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: AZAFRÁN EN HEBRA PUSHAL CAT. I	Edición: 02
	Código: 15-1121 15-1121R 15-1121P	Fecha: 20/02/2024

**NUTRITIONAL
INFORMATION
PER 100g**

<i>Energy</i>	0.31 kcal/ 1.3 kJ
<i>Fats</i>	5.9 g
-Of which saturates	1.6 g
<i>Carbohydrates</i>	65.4 g
-Of which sugars	42.4 g
<i>Fiber</i>	3.9g
<i>Proteins</i>	11.4 g
<i>Salt</i>	0.37 g

**LEGISLACIÓN DE
APLICACIÓN**

- 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 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios
- Reglamento 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) n.o 1881/2006

**IMPLEMENTING
LEGISLATION**

- *Royal Decree 2242/1984 of 26 September 1984, approving the technical health regulations for the production, circulation and trade of condiments and spices.*
- *Royal Decree 176/2013 of 8 March 2013 totally or partially repealing certain technical-sanitary regulations and quality standards for foodstuffs.*
- *RE 2073/2005 microbiological criteria and subsequent amendments*
- *RE 2023/915 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006*

OMG

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente

No contiene organismos modificados genéticamente ni ingredientes de ellos derivados

No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado de acuerdo con el Reglamento (CE) 1830/2003.

GMO

Information on genetically modified organisms

It does not contain GMO or ingredient made by GMO

It does not to be labeled as genetically modified food according to Regulation (EC) 1830/2003.

IRRADIACIÓN

Información relativa a tratamientos de irradiación

Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados.

IRRADIATION

Information concerning radiation treatments

Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients.

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: AZAFRÁN EN HEBRA PUSHAL CAT. I	Edición: 02
	Código: 15-1121 15-1121R 15-1121P	Fecha: 20/02/2024

VIDA ÚTIL 36 meses

SHELF LIFE 36 months

MODO DE EMPLEO La dosis óptima recomendada para 4 o 6 personas es de 0,15g. Triturar las hebras de azafrán en un mortero y añadir al agua o caldo de guiso entre 10-15 minutos antes de acabar la cocción.

METHOD OF USE *The recommended amount for 4-6 servings is 0,15g. Crush the saffron in a mortar and add to the water 10 or 15 minutes before the dish is cooked*

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Conservar en un sitio seco al abrigo de la luz. No exponer el producto con materiales incompatibles que afecten negativamente a la inocuidad del azafrán. Para alargar la vida útil del producto es aconsejable la refrigeración del producto a una temperatura de entre 4-8 °C.

STORAGE CONDITIONS *Keep in a dry place protected from the light. Do not expone the product to incompatible materials that affect negatively to the harmlessness of saffron. In order to extend the shelf life is advisable the conservation of the product with a temperature between 4 to 8 °C.*

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

SOCHEF SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION		Página 5 de 6
	Producto: AZAFRÁN EN HEBRA PUSHAL CAT. I		Edición: 02
	Código: 15-1121 15-1121R 15-1121P		Fecha: 20/02/2024

INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS						
ALÉRGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/No	INGREDIENTE	Naturaleza / función	Si/No	INGREDIENTE	Naturaleza / 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 6 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	Producto: AZAFRÁN EN HEBRA PUSHAL CAT. I	Edición: 02
	Código: 15-1121 15-1121R 15-1121P	Fecha: 20/02/2024

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		