

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 1 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>ANÍS ESTRELLADO</b>	Edición: 01
	Código: 15-1119-1 15-1119M 15-1119P	Fecha: 04/11/22

**PRODUCTO** **ANÍS ESTRELLADO**  
Anís estrellado, procedente de Vietnam  
Variedad *illicium verum*

**PRODUCT** **STAR ANISE ECO**  
Star anise from Vietnam  
Variety: *illicium verum*

<b>CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT</b>	<b>PRESENTACIÓN PRESENTATION</b>
15-1119-1	Saco de 5Kg / 5Kg bag
15-1119M	Tarro PET de 130g / 130g PET Jar
15-1119P	Tarro PET de 40g / 40g PET Jar

**INGREDIENTES** Anís estrellado

**INGREDIENTS** Star anis

**CARACTERÍSTICAS  
ORGANOLÉPTICAS**

- Color: marrón tostado
- Aspecto: fruto seco en forma de estrella
- Aroma: característico, sin aromas extraños.

**GENERAL  
FEATURES**

- *Color: Toasted brown*
- *Appearance: Dried fruit star shaped*
- *Flavour: characteristic, without foreign flavours.*

**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.

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 2 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>ANÍS ESTRELLADO</b>	Edición: 01
	Código: 15-1119-1 15-1119M 15-1119P	Fecha: 04/11/22

**MICROBIOLOGIC  
FEATURES**

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

<u>Parámetro /Parameter</u>	<u>Límite/ Limits</u>
Mohos /Moulds	<100000 ufc/g
<i>Clostridium perfringens</i>	<100 ufc/g
<i>Bacillus Cereux</i>	<10000 ufc/g
<i>E. coli</i>	<100 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

No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

**GMO**

Information on genetically modified organisms

*This product is not genetically modified*

*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**

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

**SHELF LIFE**

*48 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.

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 3 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>ANÍS ESTRELLADO</b>	Edición: 01
	Código: 15-1119-1 15-1119M 15-1119P	Fecha: 04/11/22

**STORAGE  
CONDITIONS**

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

**MODO DE EMPLEO**

Recomendación: Muy parecido al anís común. Especialmente indicado para aderezar platos asiáticos. También muy utilizado en licores.

**HOW TO USE**

*Recommendation: Similar to common anise. Specialty used in Asiatic dishes. Also used in liquors.*

**OTRAS  
CERTIFICACIONES/  
OTHER  
CERTIFICATES**

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

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 4 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>ANÍS ESTRELLADO</b>	Edición: 01
	Código: 15-1119-1 15-1119M 15-1119P	Fecha: 04/11/22

## 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			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 5 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>ANÍS ESTRELLADO</b>	Edición: 01
	Código: 15-1119-1 15-1119M 15-1119P	Fecha: 04/11/22

## 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			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		