

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: TOMILLO	Edición: 04
	Código: 15-1093-1 15-1093M 15-1093P 15-1093R	Fecha: 23/11/2022

PRODUCTO **TOMILLO**
Tomillo 100% natural

PRODUCT **THYME**
100% natural thyme

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
15-1093-1	Saco de 5kg / 5Kg bag
15-1093M	Tarro PET de 120g / 120g PET Jar
15-1093P	Tarro PET de 50g / 50g PET Jar
15-1093R	Tarro PET de 25g / 25g PET Jar

INGREDIENTES Tomillo

INGREDIENTS *Thyme*

ORIGEN Europa

ORIGIN *Europe*

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

- Color: Característico
- Aspecto: Característico
- Aroma: Característico, sin aromas extraños.

**GENERAL
FEATURES**

- *Color: Typical*
- *Appearance: Characteristic*
- *Flavour: Characteristic, without foreign flavours.*

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>	
		<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
	Humedad (%)		12
	Cenizas totales (%)		14*
	Cenizas insolubles (%)		4
	Esencia (%)	1.5	

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS	<u>Parameters</u>	<u>Limits</u>	
		<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
	Moisture (%)		12
	Total ashes (%)		14*
	Insoluble ashes (%)		4
	Essence	1.5	

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: TOMILLO	Edición: 04
	Código: 15-1093-1 15-1093M 15-1093P 15-1093R	Fecha: 23/11/2022

Datos expresados sobre sustancia seca / Expressed data on dry weight basis

**LMR METALES
PESADOS**

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

**PESTICIDAS
PESTCIDES**

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>
<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

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	Producto: TOMILLO	Edición: 04
	Código: 15-1093-1 15-1093M 15-1093P 15-1093R	Fecha: 23/11/2022

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.

SHELF LIFE 36 months.

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

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

MODO DE EMPLEO Recomendado en cualquier plato cocido a fuego lento, especialmente guisos y sopas, verduras, salsas, rellenos, aves, carnes, panes...

HOW TO USE *Recommended in any simmered dish, especially stews and soups, vegetables, sauces, stuffing, poultry, meats, breads,*

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 Tàrrega (España)	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION		Página 4 de 5
	Producto: TOMILLO		Edición: 04
	Código: 15-1093-1 15-1093M 15-1093P 15-1093R		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 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 Tàrrega (España)	Producto: TOMILLO	Edición: 04
	Código: 15-1093-1 15-1093M 15-1093P 15-1093R	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. > 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		