LA BARRACA La Casa del Sabor	**FICHA TÉCNICA:** **ESTRAGÓN**	**Cód.:** PC-FT-03-18 **Ed.:** 10 **Fecha:** 05/04/2018 **Página** 1de 1

Descripción	Hojas sanas, limpias y desecadas. Pertenece a la especie *Artemisia dracunculus.* Son de color verde intenso, su olor y sabor son muy característicos.
Composición o Ingredientes	Producto 100% natural.
Información Nutricional	No aplica.
Uso	Especia que posee un sabor fino y penetrante además de su aroma por lo que es muy estimada, sobre todo en la cocina francesa. Es usada para tortillas, ensaladas, sopas, comidas a la brasa, al horno y pescados. También es apropiada para hacer vinagre de hierbas.
Alérgenos	Destinado a toda la población, no contiene alérgenos.
OGMs	Este producto no procede de organismos genéticamente modificados.
Condiciones de almacenamiento	Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.
Vida útil	En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: 3 años.
Características biológicas	Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente.
Características físico-químicas	Según las materias primas empleadas, los controles aplicados y la homologación de proveedores, el producto envasado por La Barraca Alimentación, s.l. no supera los límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustancias tóxicas.
Control de calidad	Producto elaborado con materias primas de primera calidad, siguiendo los procedimientos y controles de nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y el Sistema de Gestión IFS Food.
Etiquetado	Cumple con el Reglamento de la UE Nº1169/2011.
Fabricante	**LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.** Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, Nº49 - 03660 Novelda (Alicante) Tfno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com E-mail:info@labarraca1912.com
Registro Sanitario	40.15460/A
Legislación Aplicable	Real Decreto 2242/1984. Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias y sus modificaciones.

** Esta información corresponde al estado actual de nuestros conocimientos y se suministra de buena fe.*