



PRODUCT SPECIFICATION.
PREPARADO CAJÚN/ SEASONING CAJUN

Revisión: 11
Fecha de revisión: 03/2022
Fecha aprobación: 23/08/2021

FT-PD-065

REQUISITOS GENERALES Y CUMPLIMIENTO LEGISLATIVO/ GENERAL REQUIREMENTS AND LEGISLATIVE.	
PRODUCTO/PRODUCT:	PREPARADO CAJÚN/ SEASONING CAJUN
DESCRIPCIÓN E INGREDIENTES/ DESCRIPTION AND INGREDIENTS:	Producto obtenido de la mezcla de: pimentón, sal, cominos, ajo, cayena, harina de maíz, fenogreco, tomillo, cilantro, anís, pimienta negra, orégano, colorantes (E102 y E129) / Paprika, salt, cumin, garlic, cayenne, cornmeal, fenugreek, thyme, coriander, anise, black pepper, oregano, colorant (E102 y E129).
FABRICACIÓN/ MANUFACTURING:	ESPAÑA
USOS/ USE:	Como condimento en distintos alimentos/ It used as condiment in different foods.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aspecto/Appearance: Correcto/ Correct ▪ Olor y sabor/ Smell and taste: Característico, sin presencia de olores extraños. Smell and flavor characteristic of the seasoning cajún. ▪ Color/Colour: Rojo-naranja/ Red-orange. 	
OGM/ GMO:	No contiene OGM, según Reglamento (UE) n°1829/2003 y modificaciones/ Not contain GMOs, according to Regulation (EU) n°1829 / 2003 and modifications.
VIDA ÚTIL/ USEFUL LIFE:	Tres años/ Three years.
CONSUMO PREFERENTE/BEST BEFORE:	Tres años siguiendo las recomendaciones de almacenamiento descritas abajo/ Three years following the storage recommendations described below.
IRRADIACIÓN/IRRADIATION:	El producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes/ The product has not been subjected to ionizing radiation.
ENVASES Y EMBALAJES/PACKAGING:	<ul style="list-style-type: none"> - Sacos de rafia PP/ Raffia bags PP. - Botes PET/ PET container. - Bolsas de Aluminio/ Aluminum bags. - Bolsas de plástico/ Plastic bags.
PESTICIDAS Y OTROS CONTAMINANTES/ PESTICIDE AND OTHER CONTAMINANT:	El producto cumple con las normas sobre los límites máximos de residuos de pesticidas y otros contaminantes/ The product complies with regulations about maximum residue limits for pesticides and other contaminants.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO/ STORAGE.	Almacenar en un lugar fresco y seco, en sus envases originales cerrados, se recomienda evitar la exposición a luz solar directa/ Store in a cool and dry place, in original closed containers, it is recommended to avoid exposure to direct sunlight.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA/ PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS	
Humedad/ Moisture:	< 15.00%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/ MICROBIOLOGY CHARACTERISTICS	
<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
HAP (HIDROCARBUROS AROMÁTICOS POLICÍCLICOS)/ POLYCLIC AROMATIC HYDROCARBONS	
Benzo(a)pireno/ Benzo(a) pyrene:	< 10 ppb
Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno/ Sum of benzo(a)pyrene, benz (a) anthracene, benzo (b) fluoranthene and chryseno:	< 50 ppb
OTROS PARÁMETROS/ /OTHER PARAMETERS	
Aflaoxinas (B1)/ Aflatoxin B1	< 5.00 ppb
Aflatoxinas Totales/ Total Aflatoxins (B1+B2+G1+G2)	< 10.00 ppb
Ocratoxinas/ Ochratoxin	< 15.00 ppb



PRODUCT SPECIFICATION.
PREPARADO CAJÚN/ SEASONING CAJUN

Revisión: 11
Fecha de revisión: 03/2022
Fecha aprobación: 23/08/2021

FT-PD-065

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS/ ALLERGEN STATEMENT.

Alergens:-When purchased in bulk size original packaging, manufacturer allergen policy will apply.
When purchased in quantities that need re-packaging, our allergen policies will apply.

Component	Manufacturer			Nuts in Bulk (Applies when bought in small quantities that need re-packaging)		
	In Product	Processed in Same Equipment	Handled on Site	In Product	Processed in Same Equipment	Handled on Site
Cereals containing GLUTEN and products thereof	NO	NO	YES	NO	NO	YES
EGGS or its derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO
FISH or its derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO
CRUSTACEANS / SHELLFISH	NO	NO	NO	NO	NO	NO
MOLLUSCS	NO	NO	NO	NO	NO	NO
PEANUTS or derivatives	NO	NO	YES	NO	NO	YES
SOYA BEANS or derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	YES
MILK (LACTOSE) or its derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	YES
NUTS, tree nuts:	NO	NO	NO	NO	NO	YES
CELERY, including celeriac and its derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO
MUSTARD, referring to all parts of the plant and derivatives thereof	NO	NO	NO	NO	NO	YES
SESAME SEEDS or derivatives	NO	NO	YES	NO	NO	YES
SULPHITES >10ppm – Sulphite quantity to be given in ppm	Garlic "May naturally contain sulfites"			Garlic "May naturally contain sulfites"		YES
LUPIN seeds or derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO

SI	El alérgeno está contenido en el producto/ The allergen is in the product.
C.C.	Posible presencia del alérgeno en el alimento por contaminación cruzada / Possible presence of the allergen in the food due to cross contamination.
NO	El alérgeno no se encuentra en el producto/ The allergen is not in the product.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION

NUTRIENTES/ NUTRIENTS	Valores (Value)/ 100g	Unidades/ Units	NUTRIENTES/ NUTRIENTS	Valores (Value)/ 100g	Unidades/ Units
Energía/ Energy:	244.59	kcal	Carbohidratos/ Carbohydrate	44.12	g
Proteínas/ Protein:	9.62	g	De los cuales azúcares/ Sugar:	3.18	g
Grasas totales/ Total Lipid:	8.54	g	Sal/ Salt:	15.42	g
De los cuales ácidos grasos saturados totales/ Fatty acids, total saturated:	1.19	g	Fibra alimentaria/ Total fiber dietary:	14.80	g

Fuente: Base de Datos Nacional de Nutrientes del USDA. Los valores nutricionales descritos anteriormente han sido obtenidos de bases de datos de acceso público de diversos organismos oficiales y deben ser considerados orientativos.

DECLARACIÓN DE EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD: toda la información suministrada en el presente documento es verídico dentro de nuestro entender del producto en sí. Podemos asegurar que se han tenido en cuenta los cambios reglamentarios y precisión en la descripción de las características de estos productos naturales haciendo necesario declinar cualquier responsabilidad o garantía sobre la misma/ **DECLARATION OF LIABILITY DISCLAIMER:** All information provided in this document is true within our understanding of the product itself. We can assure that the regulatory changes and precision in the description of the characteristics of these natural products have been taken into account, making it necessary to decline any responsibility or guarantee on it.