

## FICHA TÉCNICA

1365-Genciana raíz deshidratada

<b>Producto</b>	Genciana raíz
<b>Denominación</b>	Raíz desecada de <i>Gentiana lutea</i>
<b>Características organolépticas</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aspecto</li> <li>▪ Olor</li> <li>▪ Color</li> </ul>	<p>Correcto</p> <p>Característico</p> <p>Marrón</p>
<b>Características Físico-Química</b>	
Cenizas totales (%)	6,00 Máx.
<b>Características Microbiológicas</b>	
Escherichia coli (ufc/g)	≤100
Salmonella spp.(ausencia o presencia )	Ausencia / 25 gr
Aerobios totales (ufc/g)	≤10.000.000
Mohos y Levaduras (ufc/g)	≤100.000
<b>Residuos de Plaguicidas y otros contaminantes (PHA's, micotoxinas...)</b>	
La Despensa del Jabón SL , tal y como tiene establecido en su Sistema de Calidad, realiza un control de los límites máximos permitidos de pesticidas y otros contaminantes en sus productos en cumplimiento con la Reglamentación Europea.	

<b>Envase y material auxiliar</b>	Los envases y material auxiliar utilizados son de Uso Alimentario en cumplimiento con la Reglamentación Europea.
<b>Presentación del producto</b>	Cortado
<b>Consumo preferente</b>	4 años máximo desde la fecha de fabricación.
<b>Condiciones de Almacenamiento</b>	Conservar en lugar fresco y seco. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores.
<b>Información Adicional (*datos facilitados por el proveedor de origen)</b>	
<b>NO-GMO:</b> Los productos suministrados por La Despensa del Jabón SL NO provienen de materias primas GMO.	
<b>NO Irradiación:</b> Los productos suministrados por La Despensa del Jabón SL NO han sido sometidos a irradiación ionizante.	
➤ <b>La información declarada en esta ficha técnica es general para el producto. Para conocer los datos reales del producto suministrado consulten al Certificado de Análisis según el lote.</b>	

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS** (\*La información facilitada en este apartado es la aportada por nuestros proveedores, no basada en análisis realizados)

- 1\_ PRODUCTO ALERGÉNICO:** El alérgeno forma parte de la composición del producto.  
**2\_ CONTAMINACIÓN CRUZADA:** Pueden aparecer alérgenos debido a una posible contaminación cruzada en el cultivo, instalaciones del proveedor de origen o transporte.  
**3\_ AUSENCIA:** Cuando el producto no es alérgico en sí mismo, ni hay posibilidad de que se dé una contaminación cruzada.

ALERGENOS	PRODUCTO ALERGÉNICO	CONTAMINACIÓN CRUZADA	AUSENCIA
Cereales con <b>Gluten:</b> trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados			X
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos			X
<b>Huevos</b> y productos a base de huevo			X
<b>Pescado</b> y productos a base de pescado			X
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes			X
<b>Soja</b> y productos a base de soja			X
<b>Leche</b> y sus derivados			X
<b>Frutos de cáscara:</b> almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de Macadamia o de Australia y productos derivados			X
<b>Apio</b> y productos derivados			X
<b>Mostaza</b> y productos derivados			X
<b>Sésamo/Ajonjolí</b> grano y productos a base de granos de sésamo.			X
<b>Dióxido de azufre y sulfitos</b> en concentraciones >10 ppm de SO <sub>2</sub> total.			X
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces			X
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos			X