



Ficha Información Técnica

Technical Data Sheet

03 – Salt Flakes® - Carnes Rojas		03 – Salt Flakes® - Red Meat																									
Envasado por	N °RGS 24.01396/B	Packaged by	N °RGS 24-01396/B																								
Origen	España	Origin	Spain																								
Denominación	Condimento preparado	Designation	Seasoning																								
Presentación	Sal cristalizada en escamas ahumada mezclada con especias envasada en envases de PP, papel, cartón, vidrio o porcelana, con indicación de peso, uso y denominación.	Presentation	Smoked salt flakes mixed with spices packaged in containers of PP, paper, paperboard, glass or porcelain, indicating weight, use and designation.																								
Vida útil	2 años desde la fecha de fabricación	Sell-by date	2 years from the manufacturing date																								
Ingredientes	Sal de manantial en escamas ahumada, azúcar moreno, ajo, pimentón, pimienta de cayena.	Ingredients	Smoked Salt Flakes, brown sugar, garlic, paprika, cayenne pepper																								
Uso previsto	Condimento alimentario	Expected use	Food seasoning																								
Modo de uso	Uso en todo tipo de platos, especial para preparar salsa barbacoa. Mezclar con tu salsa preferida	Form of use	Use in all types of plates, special to prepare barbecue sauce. Mix with your favorite sauce																								
Materiales en contacto con el producto	Polipropileno, papel, cartón, vidrio o porcelana	Materials in contact with the product	Polypropylene, paper, paperboard, glass or porcelain																								
Propiedades físicas	<table border="0"> <tr> <td>Aspecto</td> <td colspan="2">Mezcla de sal y especias</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td colspan="2">Rojizo</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td colspan="2">Salado y especiado</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td colspan="2">Especiado</td> </tr> </table>	Aspecto	Mezcla de sal y especias		Color	Rojizo		Sabor	Salado y especiado		Olor	Especiado		Physical properties	<table border="0"> <tr> <td>Aspect</td> <td colspan="2">Mix of salt and spices</td> </tr> <tr> <td>Colour</td> <td colspan="2">Redish</td> </tr> <tr> <td>Taste</td> <td colspan="2">Salty and spiced</td> </tr> <tr> <td>Odour</td> <td colspan="2">Spiced</td> </tr> </table>	Aspect	Mix of salt and spices		Colour	Redish		Taste	Salty and spiced		Odour	Spiced	
Aspecto	Mezcla de sal y especias																										
Color	Rojizo																										
Sabor	Salado y especiado																										
Olor	Especiado																										
Aspect	Mix of salt and spices																										
Colour	Redish																										
Taste	Salty and spiced																										
Odour	Spiced																										
Información Nutricional	100 g contiene:	Nutritional Facts	100 g contains:																								
Energía KJ/Kcal	977	234	Energy value (KJ/Kcal)	977	234																						
Grasas (g)	0,7		Fat (g)	0,7																							
de las cuales saturadas(g)	0,1		saturated(g)	0,1																							
H de carbono (g)	54,6		Carbohydrate (g)	54,6																							
Azúcares(g)	49,8		sugars(g)	49,8																							
Proteínas (g)	1,4		Protein (g)	1,4																							
Sal (g)	40,0		Salt (g)	40,0																							
Fibra (g)	9,1		Fiber (g)	9,1																							
Información sobre sustancias o productos que causan alergias o intolerancias según Anexo II del R (UE) 1169/2011	está elaborado con materias primas, exentos de los productos y/o sustancias que se relacionan en el anexo, conforme a la información y documentación facilitada por los proveedores de estas	Information about Substances or products causing allergies or intolerances according to Annex II R(EU) 1169/2011	I it's manufactured with raw materials exempt of products and/or substances given in the annex, according to the information and documentation provided by the suppliers of them																								
Información referente a OMGs	No contiene ni está producido a partir de organismos modificados genéticamente	Information regarding GMOs	Does not contain and/or is not produced from genetically modified organisms.																								
Almacenamiento	Conservar cerrado, preferentemente, en un lugar limpio, fresco y seco a temperatura ambiente	Storage	Store closed, preferably in a clean, cool and dry place at room temperature																								