



LANCASTER PLUS, SLU

PG Cova Solera – CL Londres,2  
08191 – Rubí (Barcelona) Spain  
Te: 93.733.65.75  
Fax: 93.733.67.49  
[info@fossilriver.com](mailto:info@fossilriver.com)  
[www.fossilriver.com](http://www.fossilriver.com)

# Ficha Información Técnica

## Technical Data Sheet

Fecha rev. / Date rev. 201201  
FIT / 612 / 00 / 1

<b>612 – Pétalos de Sal® - Pimentón- Escamas Pimentón</b>		<b>612 – Salt Flakes® - Paprika- Escamas Pimentón</b>																																																	
<b>Invasado por</b>	N °RGS 24.01396/B	<b>Packaged by</b>	N °RGS 24.01396/B																																																
<b>Origen</b>	España	<b>Origin</b>	Spain																																																
<b>Denominación</b>	Condimento preparado	<b>Designation</b>	Seasoning																																																
<b>Presentación</b>	Sal cristalizada en escamas, mezclada con pimentón dulce ahumado, envasada en envases de PP o cristal, con indicación de peso, uso y denominación.	<b>Presentation</b>	Flakes of crystallized salt, mixed with <i>s m o k e d</i> paprika, packaged in containers of PP or glass, indicating weight, use and designation																																																
<b>Vida útil</b>	2 años desde la fabricación	<b>Sell-by date</b>	2 years from the manufacturing date																																																
<b>Ingredientes</b>	Sal, pimentón dulce ahumado 5,5%	<b>Ingredients</b>	Salt, smoked paprika 5,5%																																																
<b>Uso previsto</b>	Condimento alimentario	<b>Expected use</b>	Food seasoning																																																
<b>Modo de uso</b>	Uso en todo tipo de platos, en especial mariscos y guisos. Condimentar al servir	<b>Form of use</b>	Use in all types of plates, especially seafood and stews. Season when serving																																																
<b>Uso inadecuado</b>	Exceso de dosificación de producto, puede modificar las características organolépticas que se obtengan al final	<b>Unexpected use</b>	Not controlled dosing of the product can change the final organoleptic properties.																																																
<b>Materiales en contacto con el producto</b>	Polipropileno o cristal	<b>Materials in contact with the product</b>	Polypropylene or glass																																																
<b>Propiedades físicas</b>	<table border="0"> <tr> <td><b>Aspecto</b></td> <td>Solido cristalino</td> </tr> <tr> <td><b>Color</b></td> <td>Rojo anaranjado</td> </tr> <tr> <td><b>Sabor</b></td> <td>Salado</td> </tr> <tr> <td><b>Olor</b></td> <td>Dulce ligeramente ahumado</td> </tr> </table>	<b>Aspecto</b>	Solido cristalino	<b>Color</b>	Rojo anaranjado	<b>Sabor</b>	Salado	<b>Olor</b>	Dulce ligeramente ahumado	<b>Physical properties</b>	<table border="0"> <tr> <td><b>Aspect</b></td> <td>Crystalline solid</td> </tr> <tr> <td><b>Colour</b></td> <td>Red orange</td> </tr> <tr> <td><b>Taste</b></td> <td>Salty</td> </tr> <tr> <td><b>Odour</b></td> <td>Sweet slightly smoked</td> </tr> </table>	<b>Aspect</b>	Crystalline solid	<b>Colour</b>	Red orange	<b>Taste</b>	Salty	<b>Odour</b>	Sweet slightly smoked																																
<b>Aspecto</b>	Solido cristalino																																																		
<b>Color</b>	Rojo anaranjado																																																		
<b>Sabor</b>	Salado																																																		
<b>Olor</b>	Dulce ligeramente ahumado																																																		
<b>Aspect</b>	Crystalline solid																																																		
<b>Colour</b>	Red orange																																																		
<b>Taste</b>	Salty																																																		
<b>Odour</b>	Sweet slightly smoked																																																		
<b>Información Nutricional</b>	<table border="0"> <tr> <td>100 g contiene:</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sal (g)</td> <td>94.5</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Energía (kcal)</td> <td>19,6</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Proteínas (g)</td> <td>0,8</td> </tr> <tr> <td></td> <td>H. carbono (g)</td> <td>1,9</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Azúcares (g)</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Grasas (g)</td> <td>0,7</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Fibra (g)</td> <td>1,1</td> </tr> </table>	100 g contiene:				Sal (g)	94.5		Energía (kcal)	19,6		Proteínas (g)	0,8		H. carbono (g)	1,9		Azúcares (g)	0,0		Grasas (g)	0,7		Fibra (g)	1,1	<b>Nutritional Facts</b>	<table border="0"> <tr> <td>100 g contains</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Salt (g)</td> <td>94.5</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Energy value (Kcal)</td> <td>19,6</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Protein (g)</td> <td>0,8</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Carbohydrate (g)</td> <td>1,9</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sugars (g)</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Fat (g)</td> <td>0,7</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Fibber (g)</td> <td>1,1</td> </tr> </table>	100 g contains				Salt (g)	94.5		Energy value (Kcal)	19,6		Protein (g)	0,8		Carbohydrate (g)	1,9		Sugars (g)	0,0		Fat (g)	0,7		Fibber (g)	1,1
100 g contiene:																																																			
	Sal (g)	94.5																																																	
	Energía (kcal)	19,6																																																	
	Proteínas (g)	0,8																																																	
	H. carbono (g)	1,9																																																	
	Azúcares (g)	0,0																																																	
	Grasas (g)	0,7																																																	
	Fibra (g)	1,1																																																	
100 g contains																																																			
	Salt (g)	94.5																																																	
	Energy value (Kcal)	19,6																																																	
	Protein (g)	0,8																																																	
	Carbohydrate (g)	1,9																																																	
	Sugars (g)	0,0																																																	
	Fat (g)	0,7																																																	
	Fibber (g)	1,1																																																	
<b>Almacenamiento</b>	Conservar cerrado, preferentemente, en un lugar limpio, fresco y seco a temperatura ambiente	<b>Storage</b>	Store closed, preferably in a clean, cool and dry place at room temperature																																																
<b>Información sobre sustancias o productos que causan alergias o intolerancias según Anexo II del R (UE) 1169/2011</b>	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	<b>Information about Substances or products causing allergies or intolerances according to Annex II R(EU) 1169/2011</b>	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																																																
<b>Información referente a OMGs</b>	No contiene ni está producido a partir de organismos modificados genéticamente	<b>Information regarding GMOs</b>	does not contain and/or is not produced from genetically modified organisms.																																																