



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
www.fossilriver.com

Ficha Información Técnica

Technical Data Sheet

Fecha rev. / Date rev. 150325
FIT / 616/ 00 /1

616 – Grillé Carnes		616 – Grilled Meat																									
Invasado por	N °RGS 24.01396/B	Packaged by	N °RGS 24.01396/B																								
Origen	España	Origin	Spain																								
Denominación	Condimento preparado	Designation	Seasoning																								
Presentación	Sal de río con especias, envasada en envases de PP o cristal, con indicación de peso, uso y denominación.	Presentation	River salt with spices, packaged in containers of PP or glass, indicating weight, use and designation.																								
Vida útil	5 años	Sell-by date	5 years																								
Ingredientes	Sal, romero, perejil, pimienta negra	Ingredients	Salt, rosemary, parsley, black pepper																								
Uso previsto	Condimento alimentario	Expected use	Food seasoning																								
Modo de uso	Para condimentar todo tipo de carne cocinada al grille o barbacoa. Sazonar justo antes de terminar la cocción o en el momento de servir	Form of use	To season all types of meat cooked on the grill or barbecue. Season right before finishing the cooking or serving the meat																								
Uso inadecuado	Exceso de dosificación de producto, puede modificar las características organolépticas que se obtengan al final	Unexpected use	Not controlled dosing of the product can change the final organoleptic properties.																								
Materiales en contacto con el producto	Polipropileno o cristal	Materials in contact with the product	Polypropylene or glass																								
Propiedades físicas	<p>Aspecto Sólido cristalino con mezcla de especias</p> <p>Color Blanco con partículas negras y verdes</p> <p>Sabor Salado y especiado</p> <p>Olor Especiado</p>	Physical properties	<p>Aspect Crystalline solid mixed with spices</p> <p>Colour White with black and green particles</p> <p>Taste Salty and spiced</p> <p>Odour Spiced</p>																								
Información Nutricional 100 g contiene:	<table> <tr> <td>Sal (g)</td> <td>93.3</td> </tr> <tr> <td>Energía KJ/Kcal</td> <td>59,5/14,3</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>H de carbono (g)</td> <td>2,9</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Fibra (g)</td> <td>1,7</td> </tr> </table>	Sal (g)	93.3	Energía KJ/Kcal	59,5/14,3	Proteínas (g)	0,5	H de carbono (g)	2,9	Grasas (g)	0,5	Fibra (g)	1,7	Nutritional Facts 100 g contains	<table> <tr> <td>Salt (g)</td> <td>93.3</td> </tr> <tr> <td>Energy value (KJ/Kcal)</td> <td>59,5/14,3</td> </tr> <tr> <td>Protein (g)</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Carbohydrate (g)</td> <td>2,9</td> </tr> <tr> <td>Fat (g)</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Fiber (g)</td> <td>1,7</td> </tr> </table>	Salt (g)	93.3	Energy value (KJ/Kcal)	59,5/14,3	Protein (g)	0,5	Carbohydrate (g)	2,9	Fat (g)	0,5	Fiber (g)	1,7
Sal (g)	93.3																										
Energía KJ/Kcal	59,5/14,3																										
Proteínas (g)	0,5																										
H de carbono (g)	2,9																										
Grasas (g)	0,5																										
Fibra (g)	1,7																										
Salt (g)	93.3																										
Energy value (KJ/Kcal)	59,5/14,3																										
Protein (g)	0,5																										
Carbohydrate (g)	2,9																										
Fat (g)	0,5																										
Fiber (g)	1,7																										
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																								
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	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.																								