

ALADIN CHIPS ROBLE® / ALADIN CHIPS OAK®



Ref. 10/0027

Código Barras / Bar Code: 8436020100277

HS CODE: 44014010

Descripción: <https://www.100x100chef.com/es/producto-chef/303-20/aladin-chips-roble>

Serrín especial de madera de roble para ahumado. Aladín Chips Roble es el resultado de la mejor selección de maderas aptas para las diferentes técnicas del ahumado, cumpliendo todas las normativas y reglamentaciones existentes para el empleo con alimentos. Aladín Chips Roble es la mejor elección para ahumar carnes rojas y quesos.

Description: <https://www.100x100chef.com/en/product-chef/303-20/product-info>

Special oak wood sawdust for smoking. Aladín Chips Oak is the result of the best selection of woods suitable for the different techniques of smoking, complying with all the existing rules and regulations for use with food. Aladín Chips Oak is the best choice for smoking red meat and cheese.

Material: Madera de roble con certificado PEFC / Oak wood with certificate PEFC

Peso / Weight: 110 gr.

Peso Neto / Net Weight: 80 gr.

Unidades caja / Units per Box: 1 ud.

Medidas caja / Box Size: Ø7x10 cm.

Disposiciones Legales / Legal Provisions: El producto procede de madera no pintada, barnizada, encolada, ni habiendo sufrido ningún tratamiento químico para su conservación, cumpliendo con las especificaciones exigidas / The product comes from wood that has not been painted, varnished, glued or chemically treated for preservation, complying with the required specifications:

- Reglamento (CE) 2065/03 del Parlamento Europeo y el Consejo sobre los aromas de humo utilizados o destinados a ser utilizados en los productos alimenticios o en su superficie / Regulation (EC) 2065/03 of the European Parliament and of the Council on smoke flavourings used or intended for use in or on foods.
- R.D. 1477/90 de 2 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción / R.D. 1477/90 of 2 November, approving the Technical Health Regulations for flavourings used in foodstuffs and the basic materials for their production.


Cocina sin límites, S.L. • CIF. ES B 04883880 •
100%Chef
Ventura Rodríguez, 6 5º 4ª • 08036 Bcn-SPAIN •
www.100x100chef.com • Tel +34 93 429 63 40

Angel Salvador

Director and Quality Manager

