



# FICHA TÉCNICA

AJO

CÓDIGO: FTE  
FECHA: ENE 2018  
REVISIÓN: 4

## CONSERVAS DANI S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	AJO EN POLVO
Ingredientes:	Frutos deshidratados y molturados de ajo.
Consumo preferente:	3 años.
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Característico de la especia. Molido.
Color:	Crema y característico del producto deshidratado.
Olor:	Típico de la especia. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Intenso y típico de la especia.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad (%):	< 6.75
Cenizas totales (%):	< 8.5
Extracto etéreo (%):	0.5 - 1.3
Aflatoxinas B1 (ppb):	< 5
Aflatoxinas totales (ppb):	< 10

### 4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia coli (ufc/g):	< 10
Salmonella (/25g):	Ausencia
Cl. sulfito reductores (ufc/g):	< 1 * 10 <sup>3</sup>

### 5.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

#### Tratamiento Recibido

Producto molturado no irradiado

#### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 06755-FE21 ; Ejemplo Consumo preferente: 06-2018

#### Usos (Información para el consumidor)

En sopas, salsas de carne y pescado. Realza el sabor de los guisos y sofritos

#### Declaración de alérgenos. Declaración de OGM. Información nutricional.

Contiene sulfitos. Puede contener mostaza, gluten, sésamo y apio. No contiene OGM. No aplica.

#### Condiciones de conservación y transporte

Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado

Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo. Temperatura ambiente.

#### Certificados planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points. Certificado IFS Food International Featured Standard

Realizado

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad