



FICHA TÉCNICA

ANÍS

CÓDIGO: FTE
FECHA: ENE 2018
REVISIÓN: 4

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	ANÍS
Ingredientes:	Frutos desecados de anís.
Consumo preferente:	4 años.
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Semillas.
Color:	Verde grisáceo a amarillo castaño.
Olor:	Aromático y dulce. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Ligeramente dulce y similar al regaliz. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad (%):	< 15
Cenizas totales (%):	< 11
Cenizas insolubles HCl (%):	< 2
Fibra bruta (%):	< 25
Esencia (%):	> 1.5
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 ³

5.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Tratamiento Recibido

Producto no irradiado

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 02755-CK21 ; Ejemplo Consumo preferente: JUN-2016

Usos (Información para el consumidor)

En repostería, postres y platos típicos.

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM. Información nutricional.

Producto sin alérgeno. 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