



# FICHA TÉCNICA

AZAFRÁN

CÓDIGO: FTE  
FECHA: ENE 2018  
REVISIÓN: 4

## CONSERVAS DANI S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	AZAFRÁN RAMA
Ingredientes:	Ramas de azafrán
Consumo preferente:	4 años.
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Estigmas
Color:	Rojo anaranjado.
Olor:	Aromático. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Penetrante y amargo, muy aromático. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad (%):	< 15
Cenizas totales (%):	< 8
Cenizas insolubles HCl (%):	< 2
Extracto etéreo (%):	3.5 - 14.5
Fibra bruta (%):	< 6
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 no irradiado

#### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 06755-GK21 ; Ejemplo Consumo preferente: 06-2020

#### Usos (Información para el consumidor)

Para diferentes platos y en especial en el arroz.

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

Producto sin ingredientes alérgenos. 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