



## FICHA TÉCNICA

AVENA

CÓDIGO: FTE  
FECHA: ENE 2018  
REVISIÓN: 4

### CONSERVAS DANI S.A.U.

#### 1.- PRODUCTO

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| Nombre del producto: | AVENA COPOS    |
| Ingredientes:        | Copos de avena |
| Consumo preferente:  | 1 año          |
| Registro sanitario:  | 24.00073/B     |
| Marca:               | DANI           |

#### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

|          |                                     |
|----------|-------------------------------------|
| Aspecto: | Copos laminados                     |
| Color:   | Beige claro                         |
| Olor:    | Típico. Exento de olores atípicos.  |
| Sabor:   | Típico. Exento de sabores atípicos. |
| Textura: | Típica del producto                 |
| Otras:   | Ausencia materias extrañas          |

#### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Humedad (%)                | < 12  |
| Aflatoxinas B1 (ppb):      | < 2   |
| Aflatoxinas totales (ppb): | < 4   |
| Ocratoxina A (ppb):        | < 3   |
| Zearalenona (ppb):         | < 75  |
| Deoxinivalenol (ppb)       | < 750 |
| Acilamida (ppb):           | < 150 |
| Cadmio (ppm)               | < 0.1 |
| Plomo (ppm)                | < 0.2 |

#### 4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

|                                |                       |
|--------------------------------|-----------------------|
| Aerobios mesófilos (ufc/g):    | < 1 * 10 <sup>4</sup> |
| Mohos y levaduras (ufc/g):     | < 1 * 10 <sup>2</sup> |
| Listeria monocytogens (ufc/g): | < 1 * 10 <sup>2</sup> |
| Escherichia coli (/g):         | Ausencia              |
| Salmonella (/25g):             | Ausencia              |

#### 5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios por 100 g de producto)

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| Valor energético (kcal/kJ)  | 620 / 2570 |
| Proteínas (g)               | 18         |
| Hidratos de carbono (g)     | 29         |
| De los cuales azúcares (g)  | 1.5        |
| Grasas (g)                  | 42         |
| De las cuales saturadas (g) | 3.7        |
| Fibra alimentaria (g)       | 27         |
| Sal (g)                     | 0,07       |

#### 6.- 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)

Si cocinas la avena a fuego lento en agua estará lista más rápido y conservará una mayor parte de su firmeza original

Mientras que, si la preparas con leche adquirirá una textura más suave y lisa. Una parte de avena en cinco partes de agua o leche.

Cocina la avena a fuego lento hasta que adquiera la consistencia que desees. Remover con regularidad

##### Declaración de alérgenos. Declaración de OGM.

Contiene **gluten**. No contiene OGM.

##### 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