



FICHA TÉCNICA

CANELA MOLIDA

CÓDIGO: FTE
FECHA: ENE 2018
REVISIÓN: 4

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	CANELA MOLIDA
Ingredientes:	Corteza desecada y molida de Canela
Consumo preferente:	4 años.
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Molturado.
Color:	Marrón, anaranjado.
Olor:	Dulce olor a madera e intenso. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Fragante y cálido. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad (%):	< 14
Cenizas totales (%):	< 6
Cenizas insolubles HCl (%):	< 2
Extracto etéreo (%):	0.8 - 2
Fibra bruta (%):	< 34
Extracto alcohólico (%):	4.5 - 12
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 molturado no irradiado

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 08755-GK21 ; Ejemplo Consumo preferente: 06-2022

Usos (Información para el consumidor)

En postres, natillas, flanes, helados, y también en guisos y pescados hervidos.

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