FICHA TÉCNICA

CEBOLLA

CÓDIGO:	FTE
FECHA:	ENE 2018
REVISIÓN:	4

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	CEBOLLA ESCAMAS
Ingredientes:	Bulbos sanos y deshidratados de cebolla.
Consumo preferente:	4 años.
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Escamas deshidratadas.
Color:	Típico del producto.
Olor:	Típico de la especia. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Típico de la especia. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

Usos (Información para el consumidor)

Dejar en remojo en agua durante 15 minutos, escurrir y ya está lista para ser utlilizada. Una parte de producto equivale a cuatro partes de cebolla fresca.

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

Grupo Dani. participa en el sistema integrado de gestión de residuos de envases de consumo por particulares ECOEMBES

El poseedor final es el responsable de la correcta gestión ambiental de los residuos de envases industriales o comerciales que se generen