



# FICHA TÉCNICA

ENELDO

CÓDIGO: FTE  
FECHA: ENE 2018  
REVISIÓN: 4

## CONSERVAS DANI S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	ENELDO HOJAS
Ingredientes:	Hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas de eneldo
Consumo preferente:	4 años.
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Hojas.
Color:	Verde.
Olor:	Aromático. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Cálido y bastante fuerte. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad (%):	< 8
Cenizas totales (%):	< 15
Cenizas insolubles HCl (%):	< 2
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)

Condimento para marinadas, ahumados, vinagres, aliños de mostaza y salsas como sopas frías. También para pescados fritos, cerdo asado y pan de eneldo.

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

Producto sin alérgenos. 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