



FICHA TÉCNICA

LIMÓN Y PIMIENTA

CÓDIGO: FTE
FECHA: ENE 2018
REVISIÓN: 4

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	LIMÓN Y PIMIENTA NEGRA CONDIMENTO PREPARADO
Ingredientes:	Limón, pimienta negra
Consumo preferente:	4 años.
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Bayas de pimienta y limón troceado.
Color:	Negro y amarillo.
Olor:	Típico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Típico del producto. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aflatoxinas B1 (ppb):	< 5
Aflatoxinas totales (ppb):	< 10
Ocratoxina A (ppb):	< 15

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 mezclado no irradiado

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 02755-CK21 ; Ejemplo Consumo preferente: JUN-2016

Usos (Información para el consumidor)

Ideal para sazonar moluscos, ensaladas, sopas y salsas para aperitivos.

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM. Información nutricional.

Producto sin alérgeno. 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