



# FICHA TÉCNICA

## PIMENTÓN PICANTE AHUMADO

CÓDIGO: FTE  
FECHA: ENE 2018  
REVISIÓN: 4

### CONSERVAS DANI S.A.U.

#### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	PIMENTÓN PICANTE AHUMADO "EXTREMADURA"
Ingredientes:	Frutos maduros, sanos, limpios, desecados, molturados y ahumados de pimentón
Consumo preferente:	3 años.
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

#### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Molturado
Color:	Rojizo.
Olor:	Aroma intenso y penetrante. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Amargo y picante. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

#### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad (%):	< 14
Cenizas totales (%):	< 10
Cenizas insolubles HCl (%):	< 1
Extracto etéreo (%):	< 25
Fibra bruta (%):	< 30
Aflatoxinas B1 (ppb):	< 5
Aflatoxinas totales (ppb):	< 10
Ocratoxina A (ppb):	< 20

#### 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: 02755-CK21 ; Ejemplo Consumo preferente: 06-2016

##### Usos (Información para el consumidor)

Para preparar aperitivos, en sopas, vegetales, huevos y salsas. Ideal para preparar pulpo á feira.

##### 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