



FICHA TÉCNICA

PIMIENTA BLANCA

CÓDIGO: FTE
FECHA: ENE 2018
REVISIÓN: 4

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	PIMIENTA BLANCA
Ingredientes:	Frutos maduros y sin pericarpio de pimienta
Consumo preferente:	4 años.
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Bayas
Color:	Blanco grisáceo.
Olor:	Muy aromático. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Picante. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad (%):	< 15
Cenizas totales (%):	< 3.5
Cenizas insolubles HCl (%):	< 0.3
Extracto etéreo (%):	> 6
Fibra bruta (%):	< 9
Extracto alcohólico (%):	> 6
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 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)

En la preparación de embutidos, sopas, carnes, pescados y zumos. Potencia el sabor de numerosos alimentos y preparaciones culinarias.

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