



FICHA TÉCNICA

PIMIENTA JAMAICA

CÓDIGO: FTE
FECHA: ENE 2018
REVISIÓN: 4

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	PIMIENTA DE JAMAICA
Ingredientes:	Frutos desecados y enteros de pimienta de Jamaica
Consumo preferente:	4 años.
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Bayas
Color:	Marrón rojizo
Olor:	Aroma agradable. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Picante. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad (%):	< 10
Cenizas totales (%):	< 6
Cenizas insolubles HCl (%):	< 0.4
Extracto etéreo (%):	> 3
Fibra bruta (%):	< 25
Esencia (%):	> 2
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)

Para perfumar bebidas maceradas al vino caliente y para incrementar el sabor de mayonesas y vinagretas.

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

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