



# FICHA TÉCNICA

PREPARADO REBOZADO

CÓDIGO: FTE

FECHA: ENE 2018

REVISIÓN: 4

## CONSERVAS DANI S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

<b>Nombre del producto:</b>	PREPARADO PARA REBOZADOS AJO Y PEREJIL
<b>Descripción:</b>	Preparado alimenticio para rebozados crujientes con ajo y perejil
<b>Ingredientes:</b>	Almidón de guisante, proteína y fibra de guisante, ajo (10%), perejil (5%), sal y aroma
<b>Consumo preferente:</b>	2 años
<b>Registro sanitario:</b>	24.00073/B
<b>Marca:</b>	DANI

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>Aspecto:</b>	Granulado
<b>Color:</b>	Amarillento-crema y verdoso
<b>Olor:</b>	Típico. Exento de olores atípicos
<b>Sabor:</b>	Característico del producto. Exento de sabores atípicos
<b>Textura:</b>	Típica del producto
<b>Otras:</b>	Ausencia materias extrañas

### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

<b>Aflatoxinas B1 (ppb):</b>	< 5
<b>Aflatoxinas totales (ppb):</b>	< 10

### 4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<b>Escherichia coli (ufc/g):</b>	< 10
<b>Salmonella (/25g):</b>	Ausencia
<b>Cl. sulfito reductores (ufc/g):</b>	< 1 * 10 <sup>3</sup>

### 5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios por 100g de producto)

<b>Valor energético (kcal/kJ)</b>	320 / 1365
<b>Proteínas (g)</b>	22
<b>Hidratos de carbono (g)</b>	55
De los cuales azúcares (g)	0
<b>Grasas (g)</b>	1.5
De las cuales saturadas (g)	0.2
<b>Sal (g)</b>	2,4

### 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

#### Tratamiento Recibido

Producto mezclado no irradiado

#### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 02755-HK21 ; Ejemplo Consumo preferente: 06-2020

#### Declaración de alérgenos. Declaración de OGM.

Sin gluten. Producto sin ingredientes alérgenos. Puede contener mostaza, sésamo y apio. No contiene OGM.

#### Condiciones de conservación y transporte

Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado

Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo. Temperatura ambiente.

#### Certificaciones planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points. Certificado IFS Food International Featured Standard

Realizado

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad