



# FICHA TÉCNICA

PREPARADO REBOZADO

CÓDIGO: FTE  
FECHA: ENE 2018  
REVISIÓN: 4

## CONSERVAS DANI S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	PREPARADO PARA REBOZADOS
Descripción:	Preparado alimenticio para rebozados crujientes
Ingredientes:	Almidón de guisante, proteína y fibra de guisante, sal y aroma
Consumo preferente:	2 años
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Granulado
Color:	Amarillento-crema
Olor:	Típico. Exento de olores atípicos
Sabor:	Característico 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

### 4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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

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

### 6.- 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

#### 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