



# FICHA TÉCNICA

SABOR HISPANIA

CÓDIGO: FTE  
FECHA: ENE 2018  
REVISIÓN: 4

## CONSERVAS DANI S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	"SABOR HISPANIA" SAZONADOR
Ingredientes:	Mezcla de ñoras, hojilla pimentón, sal gruesa, cebolla, romero, ajo, pimienta negra, tomillo y perejil.
Consumo preferente:	4 años.
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Mezcla de especias troceadas.
Color:	Típico del producto
Olor:	Típico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Aromático y picante. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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 <sup>3</sup>

### 5.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

#### Tratamiento Recibido

Producto mezclado, 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 mejorar nuestros sabores de siempre: tortillas, estofados, sopas y ensaladas.

#### 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