



# FICHA TÉCNICA

SAL GRUESA

CÓDIGO: FTE  
FECHA: ENE 2018  
REVISIÓN: 4

## CONSERVAS DANI S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	SAL GRUESA MARINA DE MESA
Ingredientes:	Sal gruesa.
Consumo preferente:	4 años
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Cristales de sal.
Color:	Blanco.
Olor:	Exento de olores atípicos.
Sabor:	Salado. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Arsénico (ppm):	< 1
Plomo (ppm):	< 2
Cadmio (ppm):	< 0.5
Cobre (ppm):	< 2
Mercurio (ppm):	< 0.1

### 4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia coli (ufc/g):	< 10
Salmonella (/25g):	Ausencia

### 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)

Especial para mesa y cocina.

#### 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.

#### Certificaciones planta producción

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

Realizado

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad