



FICHA TÉCNICA

VAINILLA

CÓDIGO: FTE
FECHA: ENE 2018
REVISIÓN: 4

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	VAINILLA RAMA
Ingredientes:	Frutos incompletamente maduros, fermentados y desecados de vaina
Consumo preferente:	4 años.
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Vainas con forma estrecha, largas y flexibles.
Color:	Marrón oscuro a negro.
Olor:	Suave y perfumado aroma. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Fragante y dulce sabor. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad (%):	< 30
Cenizas totales (%):	< 6
Cenizas insolubles HCl (%):	< 0.12
Extracto etéreo (%):	6 - 10
Extracto alcohólico (%):	> 46
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 ³

5.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Tratamiento Recibido

Producto no irradiado

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 08755-GK21 ; Ejemplo Consumo preferente: 06-2022

Usos (Información para el consumidor)

Ideal para la preparación de postres, pasteles y toda clase de repostería, dando sabor y aroma característicos.

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM. Información nutricional.

Sin ingredientes alérgenos. No contiene OGM. No aplica.


Condiciones de conservación y transporte

Temperatura ambiente. Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado

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

Certificados planta producción

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

Realizado

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad

illa