FICHA TÉCNICA

PIMIENTA VERDE

CÓDIGO:	FTCV
FECHA:	OCT 2019
REVISIÓN:	5

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	PIMIENTA VERDE
Ingredientes:	Pimienta verde, agua, sal y acidulante E-260.
Consumo preferente:	3 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Granos enteros de pimienta verde
Color:	Verde oscuro.
Olor:	Típico del producto. Exento de sabores atípicos.
Sabor:	Picante. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Firme.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH:	3,5 ± 0,5
Cobre (ppm):	< 10
Arsénico (ppm):	< 1

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento aerobios mesófilos a 31 °C	Ausencia
Recuento esporos Bacillaceae (ufc/g)	< 10
Toxina Botulínica	Ausencia

5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valor medio por 100 g de producto)

Valor energético (kcal/kJ)	31 / 131
Proteínas (g)	1,3
Hidratos de carbono (g)	6,4
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	0
De las cuales saturadas (g)	0
Sal (g)	6,2

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Origen del producto. Tratamiento Tecnológico.

Producto de la India. Tratamiento térmico: esterilización.

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplos: Lote 20181103 FIP 0059; Consumo preferente 11/2021.

Usos (Información para el consumidor)

Para sazonar toda clase de carnes, aves, cerdo, ternera y pescados aplicándose directamente a guisos, en maceración o en cocción. Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto aclarar el contenido en agua fría antes de su utilización. Conservar en un recipiente de cristal cerrado en la nevera con agua y un poco de sal.

Declaración Alérgenos y OGM

Producto sin ingredientes alérgenos. No contiene OGM.

Condiciones de conservación y transporte

Conservar en lugar fresco y seco.Temperatura ambiente. Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.

Certificaciones planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points.

Realizado

Dpto. Calidad

Aprobado

Director Calidad

Grupo Dani participa en el sistema integrado de gestión de residuos de envases de consumo por particulares ECOEMBES

El poseedor final es el responsable de la correcta gestión ambiental de los residuos de envases industriales o comerciales que se generen