



# FICHA TÉCNICA

AJO

CÓDIGO: FTE  
FECHA: ENE 2019  
REVISIÓN: 5

## CONSERVAS DANI S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	AJO MOLIDO
Ingredientes:	Frutos deshidratados y molturados de ajo.
Consumo preferente:	3 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Característico de la especia. Molido.
Color:	Crema y característico del producto deshidratado.
Olor:	Típico de la especia. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Intenso y típico de la especia.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad (%):	< 6,75
Cenizas totales (%):	< 8,5
Extracto etéreo (%):	0,5 - 1,3
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 COMPLEMENTARIA

#### Tratamiento Recibido

Producto molturado no irradiado

#### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 06755-FE21 ; Ejemplo Consumo preferente: 06-2022

#### Usos (Información para el consumidor)

En sopas, salsas de carne y pescado. Realza el sabor de guisos y sofritos

#### 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

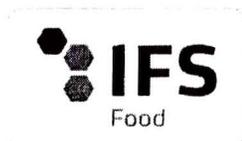
Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo. Temperatura ambiente.

#### Certificaciones planta producción

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

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