



FICHA TÉCNICA

AVENA

CÓDIGO: FTE
FECHA: ENE 2019
REVISIÓN: 5

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	AVENA COPOS BIO
Ingredientes:	Copos de avena de cultivo ecológico
Consumo preferente:	1 año desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Copos laminados
Color:	Beige claro
Olor:	Típico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Característico del producto. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad (%)	< 12
Aflatoxinas B1 (ppb):	< 2
Aflatoxinas totales (ppb):	< 4
Ocratoxina A (ppb):	< 3
Zearalenona (ppb):	< 75
Deoxinivalenol (ppb)	< 750
Acilamida (ppb):	< 150
Cadmio (ppm)	< 0,1
Plomo (ppm)	< 0,2

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos (ufc/g):	< 1 * 10 ⁵
Mohos y levaduras (ufc/g):	< 1 * 10 ⁵
Listeria monocytogens (ufc/g):	< 1 * 10 ²
Escherichia coli (V/g):	Ausencia
Salmonella (V25g):	Ausencia

5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios por 100 g de producto)

Valor energético (kcal/kJ)	354 / 1484
Proteínas (g)	12
Hidratos de carbono (g)	57
De los cuales azúcares (g)	1,2
Grasas (g)	5,3
De las cuales saturadas (g)	1
Fibra alimentaria (g)	15
Sal (g)	0,07

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Tratamiento Recibido

Producto no irradiado

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 06755-GK21 ; Ejemplo Consumo preferente: 06-2022

Usos (Información para el consumidor)

Si cocinas la avena a fuego lento en agua estará lista mas rápido y conservara una mayor parte de su firmeza original

Mientras que, si la preparas con leche adquirirá una textura más suave y lisa. Una parte de avena en cinco partes de agua o leche.

Cocina la avena a fuego lento hasta que adquiera la consistencia que desees. Remover con regularidad

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM.

Contiene cereales con **gluten (avena)**. No contiene OGM.

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

Certificado CCPAE ES-ECO-019-CT. Número de operador CT 005648 E. Agricultura ecológica UE.

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