FICHA TÉCNICA



AZAFRÁN

CÓDIGO: FTE FECHA: ENE 2019 REVISIÓN: 5

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto: AZAFRÁN RAMA Ingredientes: Ramas de azafrán

Consumo preferente: 4 años desde fecha de fabricación

Registro sanitario: 24.00073/B Marca: DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Estigmas
Color: Rojo anaranjado.

Olor: Aromático. Exento de olores atípicos.

Sabor: Penetrante y amargo, muy aromático. Exento de sabores atípicos.

Textura: Típica del producto

Otras: Ausencia materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad (%):	< 15	
Cenizas totales (%):	< 8	
Cenizas insolubles HCl (%):	< 2	
Extracto etéreo (%):	3,5 - 14,5	
Fibra bruta (%):	< 6	
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: 06755-GK21; Ejemplo Consumo preferente: 06-2022

Usos (Información para el consumidor)

Para diferentes platos y en especial en el arroz.

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.

Certificados planta producción

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

Realizado

Dpto. Calidad

Food

Director Calidad

Aprobado