



FICHA TÉCNICA

CEBOLLA

CÓDIGO: FTE
FECHA: ENE 2019
REVISIÓN: 5

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

| | |
|----------------------|--|
| Nombre del producto: | CEBOLLA FRITA |
| Ingredientes: | Cebolla, aceite de palma, harina de trigo y sal. |
| Consumo preferente: | 1 año desde fecha de fabricación |
| Registro sanitario: | 24.00073/B |
| Marca: | DANI |

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|----------|--|
| Aspecto: | Característico de la especia. |
| Color: | Marrón anaranjado |
| Olor: | Típico del producto. Exento de olores atípicos. |
| Sabor: | Característico del producto. Exento de sabores atípicos. |
| Textura: | Típica del producto |
| Otras: | Ausencia de materias extrañas |

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|----------------------------|------|
| 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 NUTRICIONAL (por 100g de producto)

| | |
|-----------------------------|------------|
| Valor energético (kcal/kj) | 605 / 2515 |
| Proteínas (g) | 6 |
| Hidratos de carbono (g) | 44 |
| De los cuales azúcares (g) | 0 |
| Grasas (g) | 45 |
| De las cuales saturadas (g) | 20 |
| Sal (g) | 1,3 |

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)

Para enriquecer sofritos y salsas. Como condimento en bocadillos de carne.

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM.

Contiene gluten. Puede contener mostaza, sésamo y apio. 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

Realizado

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad