



# FICHA TÉCNICA

## COLORANTE ALIMENTARIO

CÓDIGO: FTE  
FECHA: ENE 2019  
REVISIÓN: 5

### CONSERVAS DANI S.A.U.

#### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	COLORANTE ALIMENTARIO
Ingredientes:	Harina de maíz, sal y colorantes (4%) (tartracina E102 y rojo allura AC E-129)
Consumo preferente:	3 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

#### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Molido.
Color:	Anaranjado.
Olor:	Típico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Típico del producto. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia 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 <sup>3</sup>

#### 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 dar color a toda clase de guisos y arroces. Para productos alimenticios.  
Dosis: una cucharadita para cuatro raciones (1g/kg).

**Declaración de alérgenos. Declaración de OGM. Declaración obligatoria.**  
Producto sin ingredientes alérgenos. Puede contener mostaza, gluten, sésamo y apio. No contiene OGM.  
Tartracina E-102 y rojo allura AC E-129: pueden tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.

**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