



FICHA TÉCNICA

CÚRCUMA

CÓDIGO: FTE
FECHA: ENE 2019
REVISIÓN: 5

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

| | |
|----------------------|--|
| Nombre del producto: | CÚRCUMA |
| Ingredientes: | Rizoma sano, desecado y molturado de cúrcuma |
| Consumo preferente: | 4 años desde fecha de fabricación |
| Registro sanitario: | 24.00073/B |
| Marca: | DANI |

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|----------|--|
| Aspecto: | Molturado |
| Color: | Marrón claro, anaranjado. |
| Olor: | Picante y fresco. Exento de olores atípicos. |
| Sabor: | Picante, amargo. Exento de sabores atípicos. |
| Textura: | Típica del producto |
| Otras: | Ausencia materias extrañas |

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|-----------------------------|-------|
| Humedad (%): | < 12 |
| Cenizas totales (%): | < 10 |
| Cenizas insolubles HCl (%): | < 1,5 |
| Esencia (%): | > 2,5 |
| Aflatoxinas B1 (ppb): | < 5 |
| Aflatoxinas totales (ppb): | < 10 |
| Ocratoxina A (ppb): | < 15 |

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: 08755-GK21 ; Ejemplo Consumo preferente: 06-2022

Usos (Información para el consumidor)

Combina con platos de judías, lentejas y se utiliza en la preparación de diferentes salsas.

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