



FICHA TÉCNICA

JALAPEÑOS

CÓDIGO: FTCV
FECHA: MAY 2019
REVISIÓN: 1

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	JALAPEÑOS
Ingredientes:	Jalapeño, agua, vinagre, sal, endurecedor E-509.
Consumo preferente:	3 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Pimiento entero.
Color:	Verde.
Olor:	Típico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Picante. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Firme.
Otras:	Ausencia de materias extrañas.

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH:	< 3,5
Acidez (ácido acético %)	0,5-1,5
Cobre (ppm):	< 10
Arsénico (ppm):	< 1

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento aerobios mesófilos a 31 °C	Ausencia
Recuento esporos Bacillaceae (ufc/g)	< 10
Toxina Botulínica	Ausencia

5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valor medio por 100 g de producto)

Valor energético (kcal/kJ)	18 / 74
Proteínas (g)	0,5
Hidratos de carbono (g)	2,4
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	0,5
De las cuales saturadas (g)	0
Sal (g)	4,5

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Origen del producto. Tratamiento Tecnológico.

Producto de Marruecos. Tratamiento térmico: pasteurización.

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplo de lote: 124H JE y consumo preferente: 05/06/2022.

Usos (Información para el consumidor)

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en el frigorífico y consumir antes de 48 horas.

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM.

Producto sin ingredientes alérgenos. No contiene OGM.

Condiciones de conservación y transporte

Conservar en lugar fresco y seco. Temperatura ambiente. Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.

Certificaciones planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points

Realizado

Dpto. Calidad

Aprobado

Director Calidad