



FICHA TÉCNICA

LAUREL Y PIMENTÓN DULCE

CÓDIGO: FTE
FECHA: ENE 2019
REVISIÓN: 5

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	LAUREL Y PIMENTÓN SAZONADOR
Ingredientes:	Laurel y pimentón
Consumo preferente:	4 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Trozos de laurel y pimentón hojilla
Color:	Verde y rojizo.
Olor:	Aroma intenso y penetrante. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Típico, ligeramente amargo. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aflatoxinas B1 (ppb):	< 5
Aflatoxinas totales (ppb):	< 10
Ocratoxina A (ppb):	< 20

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)
Confiere sabor especial a asados, fritos, estofados y rebozados.

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