# FICHA TÉCNICA



### **MEZCLA DE SETAS**

CÓDIGO:

FTE ENE 2019

FECHA: ENE REVISIÓN:

### CONSERVAS DANI S.A.U.

# 1,- PRODUCTO

Nombre del producto: MEZCLA DE SETAS

Ingredientes: Trompetas, ceps, moixernons

Craterellus cornucopiodes, Boletus edulis y Marasmius oreades, en proporción variable.

Consumo preferente: 1 año desde fecha de fabricación

Registro sanitario: 24.00073/B Marca: DANI

## 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Trozos de setas deshidratados.
Color: De marrón claro a oscuro.

Olor: Aromático de setas. Exento de olores atípicos.

Sabor: Típico del producto. Exento de sabores atípicos.

Textura: Característica del producto Otras: Ausencia materias extrañas

#### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Cadmio (ppm): <1

## 4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia coli (ufc/g): < 10Salmonella (/25g): Ausencia
Cl. sulfito reductores (ufc/g):  $< 1 * 10^3$ 

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

Valor energético (kcal/kJ)	223 / 1027
Proteínas (g)	30
Hidratos de carbono (g)	18,9
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	3
De las cuales saturadas (g)	0,5
Sal (g)	0

# 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

# Tratamiento Recibido

Producto mezclado no irradiado

#### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 06755-FE21 ; Ejemplo Consumo preferente: 06-2022

# Usos (Información para el consumidor)

En estofados de carne, platos de caza, en tortillas, pasta, pizzas, etc.

Sumergir las setas en agua tibia durante 30 min, lavarlas en agua abundante y escurrirlas.

### Declaración de alérgenos. Declaración de OGM.

Producto sin ingredientes alérgenos. Puede contener mostaza, gluten, sésamo, apio y frutos de cáscara. 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

\* IFS

Aprobado

Director Calidad