



# FICHA TÉCNICA

MIX PIMIENTAS CON SAL

CÓDIGO: FTE  
FECHA: ENE 2019  
REVISIÓN: 5

## CONSERVAS DANI S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	MIX DE PIMIENTAS CON SAL SAZONADOR
Ingredientes:	Sal y pimientos (negra, verde, rosa y blanca).
Consumo preferente:	4 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Mezcla de sal y bayas de pimienta
Color:	Típico de la mezcla de pimientos
Olor:	Típico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Salado y picante. 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):	< 15

### 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 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)

Ideal para sazonar todo tipo de platos, en especial carnes. La exclusiva mezcla de pimientos y sal potencia el sabor de cualquier preparación.

#### 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