



# FICHA TÉCNICA

MOIXERNONS

CÓDIGO: FTE  
FECHA: ENF 2019  
REVISIÓN: 5

## CONSERVAS DANI S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

|                      |                                      |
|----------------------|--------------------------------------|
| Nombre del producto: | MOIXERNONS                           |
| Ingredientes:        | Moixernó. <i>Marasmius oreades</i> . |
| Consumo preferente:  | 1 año desde fecha de fabricación     |
| Registro sanitario:  | 24.00073/B                           |
| Marca:               | DANI                                 |

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

|          |  |
|----------|--|
| Aspecto: | Característico del producto                            |
| Color:   | Característico de setas deshidratadas                  |
| Olor:    | Aromático. Típico de setas. Exento de olores atípicos. |
| Sabor:   | Típico del producto. Exento de sabores atípicos.       |
| Textura: | Seta deshidratada                                      |
| Otras:   | Ausencia materias extrañas                             |

### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Cadmio (ppm):              | < 1  |
| Aflatoxinas B1 (ppb):      | < 5  |
| Aflatoxinas totales (ppb): | < 10 |

### 4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

|                                 |                       |
|---------------------------------|-----------------------|
| Escherichia coli (ufc/g):       | < 10                  |
| Salmonella (/25g):              | Ausencia              |
| Cl. sulfito reductores (ufc/g): | < 1 * 10 <sup>3</sup> |

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

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| Valor energético (kcal/kJ)  | 275/ 1155 |
| Proteínas (g)               | 39        |
| Hidratos de carbono (g)     | 11        |
| De los cuales azúcares (g)  | 0,8       |
| Grasas (g)                  | 3,5       |
| De las cuales saturadas (g) | 0,7       |
| Sal (mg)                    | 0         |

### 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

#### Tratamiento Recibido

Producto no irradiado

#### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 06755-GK21 ; Ejemplo Consumo preferente: 06-2022

#### Usos (Información para el consumidor)

En guisos de carne, platos de caza y tortillas.

#### 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



Aprobado

Director Calidad