



FICHA TÉCNICA

PALMITOS

CÓDIGO: FTCV
FECHA: MAY 2019
REVISIÓN: 5

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	PALMITOS AL NATURAL
Ingredientes:	Palmito, agua, sal, acidulante E-330.
Consumo preferente:	4 años desde fecha de fabricación.
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Palmitos cilíndricos.
Color:	Blanco - marfil.
Olor:	Fresco característico. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Salado leve. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Firme.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH:	4 ± 0,2
Cloruros:	1,9-2,2
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)	31/132
Proteínas (g)	2,5
Hidratos de carbono (g)	4,2
De los cuales azúcares (g)	1,6
Grasas (g)	0
De las cuales saturadas (g)	0
Sal (g)	0,6

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Origen del producto. Tratamiento Tecnológico.

Producto de Perú/Ecuador. Tratamiento térmico: esterilización.

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplos: Lote 1809 ó KE11 I2-B59 ; Consumo preferente 11-08-2022

Usos (Información para el consumidor)

Una vez abierto mantener en refrigeración y consumir antes de 24 horas.

Declaración Alérgenos y 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