



# FICHA TÉCNICA

PEREJIL

CÓDIGO: FTE  
FECHA: ENE 2019  
REVISIÓN: 5

CONSERVAS DANI S.A.U.

## 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	PEREJIL MOLIDO
Ingredientes:	Plantas sanas, limpias, molturadas y deshidratadas de perejil
Consumo preferente:	4 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

## 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Molturado
Color:	Verde.
Olor:	Típico de la especia. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Sabor intenso y fresco. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

## 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad (%):	< 10
Cenizas totales (%):	< 13
Extracto etéreo (%):	2 - 5
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 COMPLEMENTARIA

### Tratamiento Recibido

Producto molturado no irradiado

### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 02755-CK21 ; Ejemplo Consumo preferente: 06-2022

### Usos (Información para el consumidor)

En sopas, ensaladas, carnes, pescados, salsas, arroces y guisos en general.

### 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